Cher Marquis

Mille et encore
mille remerciments
de votre gracieuse
amabilité, voici
votre manteau qui
m'a été fort utile
J'ai retrouvé le
mien, il y a encore
des gens honnêtes
Je serai charmé

de vous revoir,
et je reviendrai
dès que je saurai
votre arrivée à
Cammugliano.
Bon voyage, et
rappelez moi au
bon souvenir
du Marquis.
Bien à vous.
Isabella.

Chère Marquise

Mille et encore
mille remerciements
de votre gracieuse
amabilité, voici
votre manteau qui
m'a été fort util
J'ai retrouvé le
mien, il y a encor
des gens honnêtes.
Je serai charmé

de vous revoir,
et je reviendrai
dès que je saurai
votre arrivée à
Cammugliano.
Bon voyage, et
rappelez moi au
bon souvenir
du Marquis.
Bien à vous.
Isabella.

Piero De' Crescenzi

TRATTATO

DELLA

AGRICOLTURA

DI

PIERO DE' CRESCENZI

Traslatato nella favella Fiorentina

RIVISTO

DALLO 'NFERIGNO

ACCADEMICO DELLA CRUSCA.

VOLUME PRIMO.

MILANO
Dalla Società Tipografica de' Classici Italiani, contrada di S. Margherita, N.° 1118.
ANNO 1805.

AVVERTIMENTO

DEGLI EDITORI BOLOGNESI.

L'AGRICOLTURA, arte fra tutte la più antica e la più necessaria alla sussistenza del genere umano, se maneggiata ancora, come più spesso accade, da uomini idioti, e guidati soltanto da una superficiale esperienza o da un cieco attaccamento agli usi loro passati, non lascia tuttavia di somministrarci quanto può esser bastevole al sovvenimento e conservazion della vita, profitto senza comparazione maggiore convien dire, ch' ella sia per arrecare, quando venga trattata maestrevolmente, e da esatte e ben ponderate re-

gole sostenuta. Quindi è, che a perfezionarla col soccorso ancora della dottrina e delle lettere, fin dalle età più remote diedero opera uomini sapientissimi, e a pubblicarne in iscritto gli ammaestramenti inchinaronsi talora mani eziandio regali e principesche; quali, come Plinio ci fa sapere, (1) furon quelle di un Gerone Re di Siracusa, di un Attalo Re di Pergamo, di un Archelao Re di Cappadocia, e quelle pure di un Magone Duce Cartaginese, i di cui XXVIII. libri delle villerecce operazioni in tal guisa onorò il Senato di Roma, che distribuiti avendo in dono a' Regoli dell' Africa quanti volumi furon trovati nelle Biblioteche della espugnata Cartagine, questi soli di Magone serbati volle per sè, e ordinò, che da uomini periti, de' quali alcun n' ebbe tratto da quell' augusto consesso, traslatati fossero nell' idioma latino. Pari e conforme a un sì fatto giudizio dell' antico Senato Romano mostrasi oggi quello de' più saggi ed illuminati Sovrani del secol nostro, i quali con immortal laude gareggiare si veggono, nel favorire e proteggere gli avanzamenti di quest' arte; costituendo a tal fine nelle più celebri e famose Università onorevoli Cattedre, dalle quali a co-

(1) Lib. XVIII. Cap. III.

mun benefizio ne sien pubblicamente dettati gl' insegnamenti.

Memorabile è stato infino ad ora e il sarà in avvenire il nome di Pietro Crescenzio Cittadin di Bologna, riguardevole per dottrina e per cariche sostenute; il quale essendo nato e vissuto in un tempo, in cui per lo dicadimento delle scienze e delle arti più nobili, perduti erano in parte e in parte negletti gli antichi scritti delle cose rusticane, e ridotta perciò vedevasi l'Agricoltura stessa alla primiera materialità e rozzezza, prese animo egli il primo di riabbellirla, per dir così, e di tornarla in onore; e ciò con dare in luce nella età sua più matura un Volume di giusta mole, in cui felicemente raunò ed espose quanto aveva per lungo corso di anni appreso dalla propria e dalla altrui esperienza, e quanto potè ricavare da quegli antichi Autori, che gli vennero alle mani, come avanzi della preceduta disolazion di più secoli, dalle buone arti sofferta. Con che diedesi principio a una nuova successione di Scrittori espertissimi nelle materie Georgiche; la quale si è poscia continuata fino a noi, ed è ora sì cresciuta in numero e in qualità di dottrina, che ben può consolarci della perdita fatta di tanti e tanti della più antica.

Compose il Crescenzio l'Opera sua in latino, ma in un tempo, in cui la proprietà e la eleganza di quella lingua non era nè cercata, nè gustata, nè conosciuta; e tutta però la sua cura pose scrivendo, nel rendersi agevolmente inteso ancora da' meno scienziati: al qual intento si avvisò per avventura, che certi vocaboli triviali, certe grosse forme di dire meglio si confacessero. Ben videsi adorna di una singolar pulitezza e leggiadrìa di stile la Traduzione, che poco appresso ne fu fatta da Scrittore Toscano, il di cui nome non è pervenuto fino a noi; ma che per la condizione del secolo, in cui visse, ebbe certamente in pronto, come naturali, non come ricercate per arte o per imitazione, le bellezze e le grazie proprie del suo linguaggio. E quindi poi avvenne, che sì fatta Versione non pur ebbe segnalato luogo nella serie de' libri di Agricoltura, per la utilità de' precetti in nulla svariati da que' del testo originale, ma per la tersa e nobile dettatura non men distinto l'ottenne altresì in quella de' libri detti di Lingua. Vera cosa è nonpertanto, che un tal doppio pregio non dee riputarsi comune a qualunque edizione volgare del Crescenzio possa venir alle mani, e ne posson venire senza numero, ma a quelle poche solamente, alle quali si estende l'approvazione degli Accademici della Crusca, e che posson

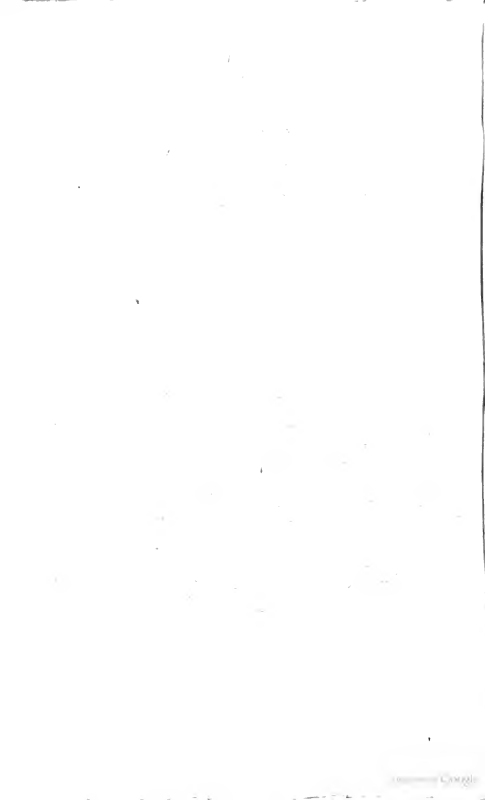
valere al riscontro de' luoghi allegati nel loro Vocabolario: nè queste edizioni sono state finora più che due sole, quella del Giunti di Firenze dell' anno 1605, *e l' altra di Napoli in due tomi del* 1724.

A divisarne ora e ad eseguirne per le nostre stampe una terza, in tutto alle due predette uniforme, ha dato impulsò in primo luogo il desiderio di molti, a' quali riusciva difficile il provvedersi dell' una o dell' altra delle approvate; oggimai divenute entrambe assai rare: secondariamente l' essersi creduta cosa convenevole, che in Bologna si vedesse uscir pur una volta un' Opera sì celebre, prodotta, sono già cinque secoli, dall' ingegno e dal sapere di un suo illustre Cittadino. Nel resto qui pure è tornato comodo il dividere la nuova impressione in due volumi, (1) *come già fu fatto in Napoli; al primo de' quali si è premessa la Vita dell' Autore, seguita da alcune Osservazioni sopra il di lui Scritto, e dalle Lettere sue Dedicatorie al Generale de' Predicatori e al Re di Sicilia indirizzate; le quali, insieme colla introduzione di tutta l' Opera, si*

---

(1) Avendo noi seguita esattamente questa assai corretta edizione, abbiamo dovuto per necessità discostarci dalla suddetta divisione de' Volumi e formarne tre, affin d' evitarne l' eccessiva mole.

sono trascritte da' Codici a penna nel linguaggio medesimo, in cui da esso Crescenzio furon dettate; e ciò affinchè della di lui latinità, qualunque ella siasi, abbia il Lettore alcun saggio. Nel fine del secondo Volume si è data la esplicazione di molti vocaboli alquanto oscuri e dubbiosi, che nella Versione Toscana tratto tratto s' incontrano, e che nel Vocabolario della Crusca non sembrano sofficientemente dichiarati. E di fatto in una delle note marginali apposte alle Lettere di Francesco Redi nella edizione di Venezia del 1728, *le quali note sono attribuite ai due già chiarissimi fratelli Salvini di Firenze, alla pag.* 279 *del Tomo IV. così si trova scritto:* Crescenzio *(parlasi del volgarizzato)* ha delle parole che non s' intendono, e in quel caso è solito *(il Vocabolario)* porvi l' esempio puro puro, con lasciarlo alla discrezione del Lettore. *Non poche in vero si trovano di sì fatte voci, il cui significato appena potrebbe altrove rintracciarsi fuorchè nella patria dell' Autore, dalla popolaresca favella, della quale in prima origine sono derivate. Chi poi, fra' Cittadini di essa, quegli sia stato, che in riguardo ancora ad un tal fine ha tolto l' assunto di apprestare all' Opera del Crescenzio il nuovo corredo, di cui per la prima volta esce ora fornita, non è uopo che si risappia, nè molto rileva il cercarlo. In-*

tento egli unicamente, come ragione il vuole, a recare qualche giovamento o qualche soddisfazione, se tanto pure gli verrà fatto, a chi non isdegnerà valersi di questa ristampa, quanto al rimanente, di dare a conoscere sè stesso al Mondo per la qualunque sia stata operazion sua, non ha e non ha avuto mai alcun pensiero.

VITA
DI
PIETRO CRESCENZIO.

Antichissima fu in Bologna la famiglia de' Crescenzj, non dell' ordine de' Grandi, che con titolo di sospetta potenza detti eran Magnati, ma pur chiara e riguardevole fra le Popolane, capace di qualsivoglia onore, grado ed uffizio, come in una Repubblica libera, la quale sul modello delle più allora d' Italia, a reggimento e nome di Comune e di Popolo si governava. Progenitore e, per così dire, ceppo di essa, da cui trasse il cognome, fu Crescenzo figliuol di Giambuono. Di lui si trova scritto, che l' anno di nostra salute 1102 chiese e ottenne dall'Abate di Santo Stefano, per nome Paolo, sotto certe condizioni in en-

fiteusi, (1) uno spazio misurato di terreno, di ragione di quel celebre Monastero, e ad esso quasi contiguo dal lato di Strada Maggiore: luoghi tutti non compresi allora dentro il ricinto delle vecchie mura. E siccome quello era il tempo, in cui più che in qualunque altro, la Città, per la crescente popolazione, si aggrandiva e avanzava di giorno in giorno i suoi borghi oltre i confini delle cerchiè antiche, così è da credere, ch' egli facesse acquisto di quel suolo per innalzarvi sopra un qualche edifizio, siccome allora era costume: trovandosi, che quivi appunto in sull' angolo delle due vie, detta l' una Gerusalemme, l'altra il borgo nuovo, furon le case da esso Crescenzo e dalla di lui posterità, che fu assai numerosa, presso che per due secoli non interrottamente abitate.

Più figliuoli ebbe Crescenzo, per i quali il di lui casato in altrettanti rami ben tosto restò diviso. Burello, Giambuono, Ugolino, e Pietrobuono son nominati

---

(1) *In nomine Sanctae et Individ. Trinitatis anno ab incar. Domini Nostri Jesu Christi millesimo centesimo secundo imper. Domino Enrico filius qu. Domini Enrici Imperatoris anno vigesimo nono Kal. Jan. indictione undecima. Petimus a vobis dominus Paulus gratia Dei Praesbyter Monachus et Abbas de Monasterio Sancti Stephani qu. vocatur Jerusalem, ut nobis Crexenzo filius qu. Johannis boni etc. concedere dignetis rem vestri juris etc.*

Carta autografa esistente nell'Archivio della Badia di Santo Stefano, presso l' Eccelso Senato.

per occasion di varj contratti, nelle antiche pergamene della Badia dianzi mentovata di Santo Stefano. Da un di loro, nè si è potuto fin ora venire in cognizione qual fosse, discese Giambonino, di cui, come di uomo benestante e posseditore di più fondi, è fatta menzione in certi quaderni d'estimo, trovati nel pubblico Archivio, scritti circa l'anno 1240. Fu esso padre del nostro Pietro scrittore di Agricoltura, di Giacobino, e di Fr. Bartolomeo dell'Ordine de' Predicatori. (1)

Qual segnatamente fosse l'anno del nascimento di Pietro non è agevol cosa a diffinirsi. Sapendosi nondimeno per testimonianza di lui medesimo, che settanta già ne contava, allora quando fece la risoluzione di porre l'ultima mano al suo scritto; il che con ragioni molto probabili si argomenta essere accaduto circa l'anno 1303 (2) senza andar troppo lungi dal vero sembra potersi conchiudere, che nel 1233 o in quel torno egli nascesse.

Per qual modo spesi fossero gli anni della sua giovanezza negli studj di varie

---

(1) *MCCLXXX. Die XIII. intr. Jun.*
Dominus Petrus qu. Domini Zambonini de Crescentiis promisit servare indempnem Dominum Jacobinum fratrem suum a debito lib. XXX. bonon. etc. Actum in domo Fratrum Praedicatorum praes. Fr. Bartholomaeo fratre praedictorum etc.
Memoriale di Giacomo di Ubertino Fabbro nell'Archiv. pubbl.

(2) Vedi la nota 22 più abbasso.

scienze ed arti liberali, e sopra tutto delle leggi Civili, egli stesso il dichiara nella Prefazione del suo libro, così di sè scrivendo: *Ego itaque Petrus de Crescentiis, Civis Bononiae, qui tempus adolescentiae in Loyca, in Medicina, et Scientia Naturali totum consumpsi, et demum nobili Legum scientiae insudavi etc.* De' Maestri sotto de' quali egli studiò nulla sappiamo: ma è certo, che mai non ascese fino al grado di Dottore di leggi Civili o Canoniche, tenendosi contento del solo titolo, e carattere di Giudice, che così i semplici Giureconsulti chiamavansi allora, e a chi era come tale legittimamente approvato, permettevasi bensì il trattare, agitare, e in qualsivoglia modo difendere le altrui cause, e deciderle ancora ne' tribunali; ma non già montar sulle cattedre di Ragion Civile e darne pubblicamente gli ammaestramenti; che era uffizio proprio di que' pochi, che con solennità grande in que' tempi Dottori erano creati. Quanto al Crescenzio, già fin l'anno 1268 il troviamo ne' contratti nominato Pietro Giudice (1) nè giammai poscia con altro distintivo: titolo nella di lui persona forse

---

(1) *MCCLXVIII. die 12 Jun.*
Actum in parlatorio Sancti Stephani praesentibus Domino Petro de Crescentiis Judice filio qu. Domini Zambonini. etc.

Memor. di Zagni Tregoli. Arch. pub.

più spesso usato, che in altri della stessa professione e grado: o fosse ciò, perchè veramente per lungo tempo esercitò l' uffizio di Giudice Assessore in più e più luoghi, o per avventura affine di più sicuramente differenziarlo da Pietro di Lazzero Crescenzio, e da un altro Pietro di Giacobin di Martino, ambidue della stessa famiglia, che al suo tempo vivevano; il primo de' quali fu bandito l' anno 1274 come partigiano de' Lambertazzi o Ghibellini, il secondo confinato per la medesima cagione, (1) poi rimesso in grazia, si fece Religioso dell' Ordine di S. Francesco.

Era stile delle Città d' Italia, le quali allora per la maggior parte erano libere e indipendenti, l' assumere al lor governo Reggitori stranieri col titolo di Podestà o Capitani, a' quali l' amministrazione delle civili e militari cose, e sopra tutto la giurisdizion suprema a certo tempo si commetteva. Or fra le altre condizioni, cui gli eletti Podestà per lo pattovito stipendio si obbligavano colle Città, quella era altresì di condur seco a proprie spese un certo numero d' uomini periti in jure, che, ove uopo fosse, in qualità di Assessori li consigliassero, e a tener ragione ne' varj tribunali, giusta l' usanza di ciascun paese,

---

(1) Da' libri de' Banditi e Confinati della fazion de' Lambertazzi nell'Archiv. pub.

potessero essere diputati. I Gentiluomini Bolognesi, e quelli singolarmente che per generosa nobiltà di sangue, e per riputazion di valore e di senno sopra gli altri si distinguevano, spesso erano chiamati al reggimento delle città più illustri e riguardevoli, nell' accompagnamento perciò de' quali a molti Giuristi e Causidici si dava luogo. Il Crescenzio intra gli altri, cui non sofferiva l'animo di tener lunga dimora nella sua patria, dappoichè per le cittadinesche contenzioni e discordie in essa vide rotta la tranquillità e la pace, volonterosamente si pose nel numero di que' Giureconsulti o Giudici, che usavano seguire i Rettori o Podestà a' loro governi, siccome egli stesso ci vien palesando in queste parole: *Pacifici status anxius, post fl ndum schisma illius egregiae urbis, quae vero ac proprio nomine Bononia, idest bona per omnia, in omnibus mundi climatibus dicebatur, cognovi, quod mutata unitate ac statu pacifico in dissensionem, odium et livorem, non erat justum ipsius perversae divisionis negotiis immisceri; ideoque annis triginta diversas provincias cum earum Rectoribus circuivi, subjectis justitiam libenter tribuens, et Rectoribus fidele consilium, et Civitates in suo statu pacifico pro posse conservans.*

I trent'anni, ne' quali dice il Crescenzio di essersi aggirato per diverse provincie, parrebbe che avessero a contarsi dal

1274 in cui scoppiò la troppo nota e fatal divisione fra' nostri Cittadini: e così effettivamente ha opinato, con tutta l'apparente verisimilitudine, un egregio scrittore de' nostri tempi: (1) pur è cosa certa doversi cominciare alquanto più da lungi la dinumerazione di quegli anni. Abbiamo una carta di obbligazione da esso lui contratta con Alberto Asinelli, di esser seco alla Podesteria di Sinigaglia, che cominciava a calende di Maggio 1269 (2). Un' altra similmente ne abbiamo, per cui accontossi con Galeotto Lambertini eletto Podestà d'Asti, per li primi sei mesi dell'anno 1271 (3). Pertanto convien dire, che nelle sopraccitate parole o egli intendesse di prender d' alto l'incominciamento delle discordie del-

---

(1) Il chiarissimo ed eruditissimo Sig. Abate Cavaliere Girolamo Tiraboschi nella Storia della Letteratura Italiana Tom. V. pag. 189.

(2) *MCCLXIX. die lunae 1. intrante Aprili. Dominus Albertus Domini Philippi de Asinellis Dominus Bertolus Butrigarii Notarius in solidum promiserunt solvere Domino Jacobino de Crescentiis lib. LXXX. bonon. ad sex menses, eo quod Jacobinus promisit ipsi Domino Alberto, quod Dominus Petrus frater ejus stabit cum eo in Assessoria Civitatis Senegagli a Kal. Madii proxime venturi ad unum annum et ultra per totum sindicatum.*

Memor. di Buonvicino Francucci Arch. pub.

(3) *MCCLXX. die X. intrante Decembri. Dominus Galeottus de Lambertinis promisit solvere Domino Petro de Crescentiis et Domino Ugolino de Flagnano Judicibus cuilibet ipsorum lib. LX. bonon. hinc ad sex menses pro ipsorum feudo et salario, quod promiserunt stare cum eo et continuare in officio Assessoriae Civitatis Astensis etc.*

Memor. di Francesco da Pontecchio Arch. pub.

la Città, cioè dalle prime scintille di quell'incendio, suscitatesi l'anno 1266 ovvero che significar volesse soltanto, che la rabbia delle fazioni avevagli impressa profondamente nell'animo la deliberazione di continuare in tal sorta d'impiego, che gli valesse di ragionevol pretesto a tenersi lontano dalla sua patria: ben conoscendo non potervi dimorare con sicurezza e con onore, qualora non consentisse di aver mano alla persecuzione, che ad innumerabili cittadini e allo stesso proprio sangue si moveva.

La famiglia de' Crescenzj era di parte Lambertazza o Ghibellina, e dovette come tale rimanere inviluppata nelle sciagure degli altri di quella setta: parte de' quali furono sbanditi come rubelli, con perdita e confiscazione de' beni, parte rilegati o, come allora dicevano, mandati a' confini in questa o in quella non sospetta città, parte ancora ritenuti in patria, ma esclusi dagli uffizj pubblici, e gravati di prestanze e contribuzioni maggiori di quelle degli altri Cittadini. Eccettuati furono del casato e schiatta de' Crescenzj, con pochi altri, i due fratelli, che di Giambonino eran nati, Pietro e Giacobino, i quali al tempo de' romori e delle contese più aspre e più inferocite, non essendosi mossi in veruna parte, nè avendo recato dispiacere ad alcuno in fatti o in parole, andarono perciò esenti da qualunque pena, sia di bando, sia di confini, anzi neppure furo-

no cancellati dalla Compagnia de' Balzani, la quale era una di quelle dell Armi, che in parte formavano il Consiglio maggiore del Popolo, alla qual Compagnia per antica usanza que' di loro famiglia solevano essere ascritti. (1) Che se pure il nostro Pietro si assentò per tanto tempo dalla Città, egli il fece di sua libera elezione, schifando a tutta sua possa l' essere spettatore e in qualche modo colpabile delle calamità della sua patria. Anzi a dir più vero, egli non si tenne assente, nè ci mancò di continuo, ma ci venne più e più volte, e vi dimorò sempre tutto il tempo, in cui attualmente non si trovava essere in carica; siccome apparisce per li molti contratti in quegli anni da lui presente in Bologna stipulati. (2)

Non sarebbe agevol cosa il venire in cognizione di tutte le città, nelle quali per sì lungo corso d'anni gli avvenne di soggiornare. L'anno 1283 Guglielmo Lambertini fratel cugino di Galeotto soprammentovato (3) il menò seco alla Podeste-

---

(1) Dalla Matricola antica della Compagnia de' Balzani nell'Arch. pub. Balzani erano detti dal loro Gonfalone vermiglio, colla balza inferiore di color bianco.

(2) Ne' Memoriali degli anni MCCLXXV. MCCLXXVII. MCCLXXIX. MCCLXXX., e in più e più altri nell'Archiv. pub.

(3) *MCCLXXXIII. die XXVIII. Octob.*
Dominus Pax de Pacibus Leg. Doct. promisit solvere et dare Domino Petro qu. Domini Zambonini de Crescentiis

ria d' Imola, e tre anni appresso, a quella di Ferrara, (1) ambo le quali duravan sei mesi. Terminata quest'ultima nel finire di Giugno del 1286 passò il Lambertini alla Città di Pisa, il cui governo amministrar doveva per un anno non in nome proprio, ma come Vicario del Conte Ugolino di Donoratico, Signore della sesta parte del regno di Cagliari, da' Pisani suoi cittadini eletto a loro Podestà per dieci anni. Colà pure volle Guglielmo avere il Crescienzio fra' Giudici del suo seguito: (2)

Judici L. lib. bonon. ad suam voluntatem, et hoc ideo quod dictus dominus Petrus ad instantiam Domini Pacis et ejus precibus et mandato promisit ire cum Domino Guilielmo de Lambertinis ad regimen civitatis Imolae pro suo judice, et in dicto regimine officium judicis exercere a Kal. Novemb. proxime venturi usque ad sex menses et ultra ibidem stare ad sindicatum.

Memor. di Bellotto Bellotti Arch. pub.

(1) *MCCLXXXVI. die IV. Januar.*

Dominus Bartholomaeus, Dominus Zunta fratres filii qu. Bartholomaei Carbonis, promiserunt in solidum dare et solvere Domino Petro de Crescentiis Judici LX. lib. bonon. hinc ad tres menses pro patrocinio quod praestare debet Domino Guilielmo de Lambertinis in regimine Civit. Ferrariae usque ad Kal. Jul.

Memor. di Ansaldino Ansaldini Arch. pub.

(2) *MCCLXXXVI. die XXIX Septemb Dominus Bartholomaeus Carbonis, Dominus Bongerardus qu. Jacobini Bongerardi in solidum promiserunt dare et solvere Domino Petro de Crescentiis qu. Domini Zambonini de Crescentiis Judici C. lib. bonon. pro suo salario, quia ipse Dominus Petrus promisit praedictus ire ad Civitatem Pisarum, et ibi esse cum Domino Guilielmo de Lambertinis Potestate Pisarum et eidem Potestati praebere consilium et auxilium in officio judicis usque ad festum S. Petri proxime venturi, et stare ad sindicatum cum ipso Domino Potestate.*

e avventuratamente soltanto dopo il fine del loro uffizio, essendo già succeduto al Lambertini nel Vicariato Guidoccino Bongi da Bergamo, si mossero in Pisa le furiose sollevazioni, delle quali troppo parlano le storie, e che finirono nella miserabile tragedia del Conte Ugolino, chiuso da' Pisani in una torre, e quivi con due figliuoli e due nipoti costretto a morir di fame l'anno 1288, la cui maggioranza non avrebbe allora potuta rappresentare il Lambertini, senza grave pericolo di sè e di tutta quanta la sua comitiva. Al principio del 1292 trovavasi il Crescenzio in Brescia Assessore di Ricciardo Artenisi Capitano del Popolo in quella Città: (1) e per fine abbiamo un contratto segnato li due Giugno 1298, per cui obbligossi a seguire Conte di

---

Memor. di Giovanni di Damiano Arch. pub.

Che poi il Lambertini fosse Vicario del Conte Ugolino, non Podestà di Pisa in nome suo proprio, il dimostrano i Frammenti della Storia Pisana di Autore contemporaneo, dati alle stampe dal Muratori nel Vol. XXIV. *Rer. Italic. Script.* col. 645 ove leggesi:

Messere lo Conte Ugolino predicto, del soprascritto regiemento X. anni, fu Podestà e Capitano anni due. MCCLXXXVI. infra quel tempo Messere Guglielmo Lambertini da Bologna fu suo Visario in offizio della Podestaria un anno.

(1) *MCCXCII. die XXVIII. Januarii.*

Domina Antonia qu. Domini Thiberti de Naxinturre uxor Domini Petri qu. Domini Zambonini de Crescentiis fuit confessa habuisse a Domino Dominico qu. Dominici de Vidaglacola XX. lib. bonon. etc. . . . . . . Domina Antonia et ejus mandato et precibus Dominus Jacobinus frater

Lambertino Ramponi, novellamente eletto Podestà di Piacenza. (1)

Il governo del Ramponi dovette probabilmente esser l'ultimo, cui il Crescenzio prestasse l'opera sua; nel finir del quale scorsi già erano i trent'anni, da che la prima volta era uscito fuora con Alberto Asinelli. Appresso vedendo, siccome egli scrive, la città per certo modo riformata, e preso da noja di vivere in movimento quasi continuo, si ricondusse ad abitare stabilmente nella sua patria: *Demum Civitate, Divina gratia quodammodo reformata, taedio latae circuitionis affectus ad propria redii.*

La riforma, di cui parla qui il Crescenzio, fu senza dubbio la pace conclusa appunto l'anno 1299 per opera di Matteo Visconti e di Alberto della Scala Vicarj

---

dicti Domini Petri ambo in solidum promiserunt facturos et curaturos, quod ipse Dominus Petrus hinc ad mensem Julii proxime venturi vel in adventu ipsius Domini Petri in fine regiminis Domini Rizardi de Artinixiis Capitanei Civit. Brixiae, cum quo ipse Dominus Petrus est pro Assessore etc. chartam venditionis et traditionis faciet etc.

Memor. di Giacomo d'Argile Arch. pub,

(1) *MCCXCVIII. die XXI. Junii.*

Dominus Petrus de Crescentiis Judex Cap. S. Stephani promisit Domino Jacobo Bilionis recipienti vice et nomine Domini Comitis filii Domini Lambertini Ramponis Doctoris Legum electo noviter in Potestatem et ad regimen Civit. Placentiae cum dicto Domino Comite pergere, ipsumque associare usque ad dictam Civitatem Placentiae etc. ad sex menses etc.

Memor. di Martino da Cento Arch. pub.

Imperiali, l'un di Milano, l'altro di Verona con i fuorusciti Lambertazzi, (1) per cui a molti di loro furono rimessi i bandi, e il ristoro de' sofferti danni in parte conceduto: la qual remissione fu anche più generalmente estesa l'anno 1303 al tempo, in cui prevaleva nella Repubblica l'autorità di Bonincontro dell'Ospitale, Dottore Canonista, e de' suoi Colleghi. Se parole fossero veramente del Crescenzio quelle che si leggono nella di lui Dedicatoria al Re Carlo di Sicilia, come fu stampata in Basilea l'anno 1548 edizione la più comune ora fra le latine, potrebbe credersi, ch'egli a questi tempi si fosse non mezzanamente intromesso ne' fatti del Comune: *impeditus quidem multis, et arduis Reipublicae Bononiensis negotiis, temporibus illis difficillimis*. Dalle quali parole presero argomento gli Editori d'intitolare l'Autore nel frontispizio dell'Opera Principe della Repubblica Bolognese: *per longo usu exercitatum optimum Agricolam, et Philosophum, Petrum Crescentiensem, Principem Reipublicae Bononiensis:* benchè altri con più moderata interpretazione il dicesse soltanto Senatore di Bologna. (2) Ma in veri-

(1) Dal libro delle provvisioni o riformagioni segnato D. nell'Archiv. pubbl. Vedi ancora il Ghirardazzi lib. XII. pag. 385.

(2) Ordine Senatorio non era a que' tempi in Bologna.

tà nulla v' ha di tutto ciò nella Dedicatoria, che leggesi ne' Codici manuscritti; e quel sentimento è stato intruso quivi fuor di ragione, tolto, non senza notabile alterazione, da un'altra lettera scritta al maestro Generale dell' Ordine de' Predicatori, la qual manca nella maggior parte delle edizioni sì Latine come Italiane, e comincia così: *Cum praesentem librum Ruralium Commodorum, ad Dei Omnipotentis honorem, et Serenissimi Regis Caroli delectationem, meique et caeterorum utilitatem inchoassem et mediassem, multis et variis occupationibus impeditus, diu perficere distuli. Verum a vestra nobili Sanctitate, ut complerem rogatus, quod pro Dominico mandato libenter recepi, judiciorum et civilium occupationum strepitu relicto, quibus non poteram otium, ut opera expetebat, quietum habere, ad ruris habitationem septuagenarius me transtuli.*

Le occupazioni civili, dall' impaccio delle quali dice il Crescenzio essersi per ogni modo voluto sciogliere, non è troppo chiaro di qual ordine si debbano intendere; se di quelle semplicemente del foro e de' tribunali, ovvero ancora del reggimento della città. Negli atti pubblici di quel tempo, da noi con tutta diligenza riscontrati, neppure una sola volta si è trovato il di lui nome; il che pure sembra essere accaduto al Ghirardazzi, il quale da que' libri medesimi tratti avendo in gran parte

i materiali della sua storia, fra molte migliaja d' uomini, eziandio oscuri ed ignobili, da lui ricordati, per avere avuta qualche piccola azione nel governo popolare di quel secolo, di un personaggio per altro sì distinto non fece menzione alcuna. Nè perciò vuolsi assolutamente affermare, che in quel breve intervallo di tempo, in cui parve, che il nome della fazion de' Lambertazzi non fosse più tanto esoso alla Città, non potesse essere stato del numero di que' savj che si davano a' Magistrati per consigliarli, e alla prudenza de' quali si rimettevano gli affari più rilevanti. Ma di ciò niuna memoria è restata, e sembra cosa più verisimile, che ancora dopo il suo ritorno nè punto nè poco si volesse mischiare negli affari pubblici; o perchè la di lui età già molto avanzata ne lo esentasse, o perchè istruito dall'esempio d' altre Città, a' Reggenti delle quali per tanti anni aveva prestato ajuto e consiglio, non sì facilmente si persuadesse, che quella apparente calma e tranquillità della sua dovesse esser durevole.

Ben dalle parole dianzi riferite si raccoglie, che di questi anni il Crescenzio, animato dall' insigne Maestro in Teologia, non molto di poi fatto Generale dell'Ordine Domenicano, Fr. Aimerico da Piacenza, deliberò di terminare il suo trattato di Agricoltura, incominciato assai prima, e proseguito per compiacere al Re Carlo; ma

che non trovando nella Città, per le molte sue occupazioni, quella quiete di cui abbisognava, si raccolse nel ritiro della sua villa, affine di poter quivi attendere allo studio posatamente. Carlo II. che prendeva il titolo di Re di Sicilia, benchè, risedendo in Napoli, il dominio di lui oltre le provincie di qua dal Faro non si estendesse, fu un Principe delle lettere e de' letterati uomini amantissimo, e in oltre supremo protettore di parte Guelfa in Italia; la di cui grazia però studiosamente si procacciavano que' tra' nostri Cittadini, che per ragion di parentela, o altro vincolo con famiglie Ghibelline, cader potevano in sospetto di nudrire sentimenti avversi alla fazione dominante nella Repubblica; siccome appunto in questi stessi anni avvedutissimamente fece il famoso Professore di leggi civili Giacomo Belvisi. (1) Non è inverisimile, che Pietro avesse trattato in persona con quel Principe, o fosse ciò stato nel Regno di Napoli, o forse nella Contea di Provenza, ove per qualche luogo dell'opera sua si argomenta essersi egli trovato, ed avervi osservato l'uso delle coltivazioni proprie di quel paese, e dove lo stesso Carlo, ancora Duca di Calabria, in

(1) Leggasi la Vita di Giacomo Belvisi nelle Notizie degli Scrittori Bolognesi del chiarissimo Sig. Co. Giovanni Fantuzzi Tom. II. pag. 44.

tempo della vita del padre, fino all'anno 1282 fu solito di abitare.

Ha qui luogo il cercare in qual parte fosse la villa, in cui ritirossi il Crescenzio per dar compimento al suo lavoro. Se si potesse credere alla Dedicatoria stampata in Basilea, dovrebbe dirsi, ch'ella fosse vicinissima alla Città, essendo ivi espressa la data in questi termini: *Bononiae ex rusculo nostro suburbano.* Ma ne' Codici manuscritti da noi veduti non trovasi data di sorta alcuna. Il Montalbani, l'Orlandi, e generalmente tutti gli Scrittori Bolognesi hanno creduto, nè si sa con qual fondamento, ch' ella fosse a Niccolò di Villola, luogo distante circa due miglia dalla Città. Da molti de' suoi contratti, de' quali resta memoria, e dal suo ultimo testamento altresì si raccoglie, ch' egli aveva quasi tutte le sue possessioni a Urbizzano o, come ora dicono, Rubizzano, presso a un luogo detto la Villa dell' Olmo, (1) il

---

(1) *MCCLXXVII. XII. intrante Junio.*
Dominus Zunta de Zovenzonibus vendidit Domino Petro qu. Domini Zambonini de Crescentiis peciam terrae in curia Urbizani in loco, qui dicitur Villa Ulmi juxta dictum emptorem pretio XXX. solid. pro qualibet tornatura, quod capit in summa lib. XXXIX. bonon. etc.

Memor. di Ansaldino Ansaldini Arch. pub.

S. Maria dell' Olmo è ancora al presente titolo di un Oratorio, in cui risiede di continuo un Sacerdote, e resta compreso dentro a' confini della Parrocchia di S. Maria in Duno, quantunque forse più vicino alla Chiesa di Rubizzano.

qual confinava con S. Maria in Duno, a dieci miglia di lungi dalla Città dal lato sinistro del canale, che derivato dal fiume Reno, conduce e riconduce le navicelle da carico per lo cammin di Ferrara: nel qual luogo si trova, che ancora dopo la di lui morte gran tempo usarou dimorare i suoi figliuoli. (1) Altrove non si ha notizia, ch' egli possedesse se non qualche piccola pezza di terreno o vigna, da S. Niccolò di Villola assai lontana. Forse dal nome latinamente scritto *Villa Ulmi* nacque l' errore di chi stimò, ch' egli tenesse sua stanza in un luogo chiamato *Villula*.

Ancora del tempo, in cui il Crescenzio pubblicò il suo libro può nascer dubbio. I Deputati alla correzion delle novelle del Boccaccio opinarono, che ciò seguisse infra gli anni 1307 e 1311 poichè nè prima nè dopo credettero, che si estendesse il Generalato di Aimerico sopra l' Ordine Domenicano; in tempo del quale essere uscita l'Opera del Crescenzio, è chiaro per la lettera dall'Autore in tal occasione scrit-

(1) *MCCCXXII. die IV Maii.*
Dominus Crescentius qu. Domini Petri de Crescentiis morans in Villa Ulmi vendidit Lapo Speciario peciam unam terrae in curia S. Mariae in Donis etc.
Memor. di Bartolomeo da Fiagnano Arch. pub.
MCCCXXXV. die XX Novemb.
Dominus Martinus qu. Domini Petri de Crescentiis, qui moratur ad Villam Ulmi etc
Memor. di Giacomo Fiorani Arch. pub.

ta da esso Aimerico, della quale sopra è fatta menzione. Ma in verità que' Valentuomini in ciò presero abbaglio. Fr. Aimerico Giliani da Piacenza, che già in Bologna più anni era stato Lettore e Maestro in divine Lettere, indi Priore del suo Convento, e Consultore del Sacro Tribunale della Inquisizione, fu poi creato Maestro generale nel Capitolo di Tolosa l'anno 1304 nè può la pubblicazione del libro del Crescenzio prolungare fino al 1311., poichè il Re Carlo II., cui esso è dedicato nel 1309 finì di vivere. (1) Dovevansi dunque stabilire come due termini gli anni 1304 e 1309, i quali ancora ragionevolmente potrebbon ristringersi; traendosene argomento dalle parole sopra riferite dall'Autore, il qual riguardava il tempo, in cui scriveva per dar compimento all'opera sua, come pacifico e tranquillo, ciò che appena poteva aver luogo, anzi assolutamente non poteva averlo, dopo le sanguinose dissensioni nuovamente insorte contro i favoreggiatori della parte Ghibellina, il primo di Marzo 1306, e che appresso durarono alquanti anni, oltre il tempo ancora della morte del Re Carlo. Resta dunque che prima di questi romori, e circa l'anno 1305 il Crescenzio desse fuori il suo libro, (2) riveduto prima, ed esaminato

(1) Bellamente su questo punto il Ch. Tiraboschi.
(2) Tra 'l ritorno di Pietro l'anno 1299 e il di lui

dal Teologo Aimerico, e da'suoi Religiosi, siccome ancora dagli uomini più scienziati nelle materie che in esso si trattano, della nostra Università: *Humiliter supplicantes, et devote, ut ipsum legere et examinare dignemini, per vos et prudentes viros Clericos et Laicos, sicut visum est per sapientissimum Virum Fr. Aymericum Magistrum Ordinis Praedicatorum, et per prudentissimos Fratres; ac etiam per peritos in Scientia Naturali Universitatis Scholarium Bononiae.* Così egli nella sua Epistola al Re Carlo.

Abbiamo tutto il luogo di credere, che il Crescenzio, dopo le parzialità e sette cittadinesche novellamente sopravvenute, passasse il rimanente di sua vita, che fu ancora di parecchi anni, più che in altro nelle tranquille occupazioni della sua vita; poichè andar fuori a'governi per la sua età non gli era permesso. Di rado certamente più oltre si trova memoria di lui, e solamente per occasion di qualche contratto, sembra ch'egli si riconducesse talvolta alla Città, come quando si trattò di collocare in matrimonio i suoi figliuoli, o

---

appartarsi in villa dovette trascorrere qualche notabile spazio di tempo, in cui le brighe del foro e de'giudizj il tenessero occupato. Un tal tempo può ragionevolmente supporsi, che fosse di tre in quattro anni, e che altri due appresso ne consumasse nel solitario luogo, inteso principalmente a rivedere e perfezionare il suo libro.

altra cosa tale. Aveva egli medesimo avute due Mogli: la prima da lui tolta negli anni più verdi fu Gerardina di Accariso de' Castagnoli, famiglia non oscura, che diede il nome ad una delle contrade della Città, che infino ad ora il conserva. (1) Costei ancora viveva li 16 Dicembre 1287 (2) poco appresso venuta a morte gli lasciò cinque figliuoli, tre maschi e due femmine. I nomi de' maschi, niun de' quali sopravvisse al padre, furono Accariso, Crescenzo, e Martino: que' delle femmine Agnesina e Mina. (3) Li 24 Gennajo

---

(1) *MCCLXXIV. VI. intr. Junio.*
Domina Gerardina qu. Domini Acharixil de Castagnolis et uxor Domini Petri de Crescentiis cum auctoritate Domini Petri de Coradis sui Curatoris etc. confitetur se recepisse a Domino Petrizolo qu. Aldrovandini de Castagnolis Fratre Poenitentiae lib. CXXX. bonon. pro residuo suae dotis quae fuit lib. CCC. bonon. etc.
Memor. di Paolo Sevieri Arch. pub.
Da una cartapecora trovata a caso nella Biblioteca dell' Istituto raccogliesi, ch' era già Moglie del Crescenzio nel 1267 e doveva essere ben giovanetta, poichè sei e più anni dopo ancora non era uscita di minorità.

(2) *MCCLXXXVII. die X. Decembris.*
Domina Gerardina qu. Domini Acharixii de Castagnolis uxor Domini Petri de Crescentiis infirma fecit Codicillos etc.
Memor. di Enrighetto delle Querce Arch. pub.

(3) *MCCXCIII. die XXIX. Jan.*
De omnibus litibus quae vertebantur vel verti possent inter Dominum Petrum de Grrgensis Judicem de Cap. S Stephani tam suo nomine, quam ut legiptimum administratorem Acharixii Crescentii, Martini, Agnesinae et Minae ejus filiorum, et qu. Dominae Gerardinae ejusdem Domini Petri uxoris

1290 era Pietro già in procinto di menare la seconda Moglie, la quale fu una Vedova per nome Antonia Nascintorri, (1) al di cui padre Tiberto trovasi dato talora il titolo di Milite o Cavaliere. Tre maschi similmente ottenne di questo matrimonio nella età sua più matura: un nuovo Crescenzo, Filippo, e un altro Martino, oltre una femmina, ch' ebbe nome Caterina.

L' ultimo Testamento di Pietro, ch' egli fece li 23 Giugno 1320 ancora sano di mente e di corpo, trovasi autentico nell' Archivio de' Religiosi di S. Domenico (2)

---

ex una parte, et Floretam qu. Thomaxini de Scoveto ex altera etc.

Memor. di Alessandro di Argile Arch. pub.

(1) *MCCXC. die XXIV. Jan.*

Domina Antonia qu. Domini Thiberti de Nascinturris dedit et tradidit Domino Petro de Crescentiis Judici ejus Sponso unam peciam terrae positam in curia Vidaglacolae, quae dicitur esse quinque tornatur. vel parum minus etc. et alia etc. in summa ducentarum lib. bonon. pro dote et dotis nomine etc.

Memor. di Paolo Bellondini Arch. pub.

Era già vedova, e aveva presa la tutela de' figliuoli del primo Marito da quindici anni prima; cioè li 29 Ottobre 1275 siccome dal Memoriale di Bornio di Antolino Correggiaro, sotto l' anno e giorno predetto si rende chiaro.

(2) *In Christi nomine amen. Anno ejusdem MCCCXX. Indictione tertia die XVII. mensis Junii.*

Dominus Petrus de Crescentiis Judex filius qu. Domini Zambonini sanus mente et corpore, cogitans hujus saeculi diem ultimam incursuram prout quidpe debitum et naturale est cuilibet creaturae suum ultimum testamentum solemniter et in scriptis . . . . . . ut patebit inferius, disponere et describere propensavit etc.

Rog. di Bonaventura di Pietro Daniele.

Per esso divien vano un altro da lui fatto assai prima, mentre era infermo l'anno 1288. Elegge la sua sepoltura nella Chiesa de'Predicatori, determinandone la spesa in lire dieci di bolognini, le quali aggnagliavano allora il valore di circa fiorini cinque d'oro. Al convento pur de' Domenicani lascia tutti i libri, che allora aveva o fosse per avere al tempo della sua morte; perchè giusta l'arbitrio del suo Commessario vengano ripartiti a'Frati più bisognosi. (1) Alla sua moglie Antonia sopra la di lei dote, ch'era stata in tutto di lire 230, aggiugne la somma di lire 20. Lascia per modo di Legato pio a Giovanni e a Paolo figliuoli, come è da credere naturali, del già suo primogenito Accariso, una pezza di tornature sei di terreno. (2) Per fine

---

(1) *In primis quidem reliquit Conventui Fratrum Praedicatorum de Bononia et fratribus pauperibus ipsius Conventus pro anima sua et suae Matris, omnes libros suos quos habet vel habebit tempore mortis suae, dandos et distribuendos arbitrio infrascripti sui Commissarii etc.*

(2) *Pro anima sua et Acti sui nepotis Joanni et Paulo filiis qu. Domini Acharixii sui filii unam peciam terrae tornaturarum sex.*

Tornatura è presso di noi uno spazio quadro di terreno di 120 piedi per ogni lato, corrispondente a quello che anticamente da' Latini chiamavasi *actus quadratus*, e raddoppiato in lunghezza costituiva il jugero, misura usitatissima in que' tempi. Era perciò esso jugero lungo 240 piedi, largo 120 siccome Varrone, Columella, Plinio, e Quintiliano insegnano concordemente; talchè sarà stato sdrucciolo di penna nel volgariz-

istituisce eredi i tre suoi figliuoli superstiti, Crescenzo, Filippo e Martino, a' quali secondo il suo arbitrio distribuisce le sue terre, che tutte aveva o quasi tutte presso la Villa dell' Olmo, soggette alcune alla Chiesa Parrochiale di S. Maria in Duno, la maggior parte a quella di Rubizzano.

Dopo questa dichiarazione dell' ultima sua volontà non sopravvisse Pietro, se non pochi mesi, e morì probabilmente l' anno stesso, o al più tardi ne' primi giorni del segnente in età forse di anni 87. Certa cosa è, che li 7 Febbrajo 1321 non era più in vita, allora quando fu fatta la restituzion della dote, non già alla di lui moglie Antonia, auch' essa intrattanto defunta, ma a di lei eredi, ch' erano due figliuoli avuti di Guaschetto Bualelli suo primo Marito. (1) Quanto alla discenden-

---

zamento del Crescenzio al Lib. IX. Cap. LXXX. l'aver dati al jugero piedi 220 di larghezza.

(1) *MCCCXXI die VII. Febr.*

Constat Dominam Antoniam qu. Domini Tiberti de Nassinturis etc. dedisse Domino Petro de Crescentiis Judici de Cap. S. Stephani ejus Sponso et Viro unam peciam terrae arativae positam in curia Vidaglacolae etc. usque ad summam lib. CCXXX. bonon. etc.

Volentes Crescentius, Philippus et Martinus fratres filii et haeredes dicti Domini Petri etc. de dotibus ipsius Dominae Antoniae et de legato viginti lib. bonon. satisfacere ut tenentur etc.

Insuper praedicti Crescentius, Philippus et Martinus, quia minores erant, juraverunt more minorum etc.

Memor. di Orando Orandini Arch. pub.

za propria di Pietro, ella durò un secolo o forse più; ma parve, che abbassasse alquanto di condizione, nè v'ebbe alcuno in essa, di cui giovi il fare qui più speziale o distinta ricordanza.

OSSERVAZIONI

SOPRA LO SCRITTO

DI

PIETRO CRESCENZIO.

E stata lungamente dibattuta la quistione, se l'opera del Crescenzio fosse dal suo Autore primamente scritta in Latino ovvero in Italiano; giacchè nell'una e nell'altra lingua antichissimi Codici si sono trovati nelle Biblioteche, e più e più edizioni ne furono fatte in que' primi tempi, ne' quali l'arte della stampa era per così dire ancor bambina. Ma che veramente quello scritto fosse composto in latino, poi volgarizzato, il provò di tutti il primo con ragioni quasi evidenti il Castelvetro,

nelle Giunte ch' egli fece alle prose del Bembo, il quale mostrato aveva di essere di contrario parere. (1) » È cosa manifesta (dic' egli) che messer Pietro Bembo
» o credette veramente, che Pietro Crescenzio avesse scritto il suo libro di Agricoltura in volgare, e che Guido Giudice avesse scritta la sua guerra di Troja in volgare Toscano, e l' uno e l' altro in lingua più antica che non era quella di Dante, o facendo vista di crederlo, perciocchè prima che morisse di molti anni, con discreta maniera gli feci io intendere l' errore che in ciò prendeva, con l' autorità sua ha stimato di potere far credere il falso per vero. Adunque Pietro Crescenzio scrisse i suoi libri di Agricoltura in Latino, quale comportava quel secolo, i quali si trovano scritti a mano per tutto o stam-

---

(1) Il Bembo nel secondo libro delle prose scrive del Crescenzio in tal guisa: » Furono altresì molti prosatori tra quelli tempi, de' quali tutti Giovan Villani, » che al tempo di Dante fu, e la istoria Fiorentina » scrisse, non è da sprezzare, e molto meno Pietro » Crescenzio Bolognese di costui più antico: a nome » del quale dodici libri delle bisogne del contado, in » volgare Fiorentino scritti, per mano si tengono. «

È nel libro terzo:
» Conciossiacosachè non pur Dante la ponesse nelle » sue prose (la voce *gliele*) e ancora Giovan Villani, » ma eziandio Pietro Crescenzio per tutti i libri del » suo coltivamento della Villa, e Guido Giudice di » Messina per tutta la sua istoria della guerra di Troja la si spargessero. «

» pati ; e furono traslatati senza dubbio
» da alcun Toscano, al tempo del Boccac-
» cio o poco prima. Ora che fossero tra-
» slatati molti argomenti fortissimi il pro-
» vano, ma spezialmente questi due; cioè
» il primo il trovarsi molti vocaboli e
» modi di dire latini mal volgarizzati po-
» stivi; siccome suole alcuna volta avveni-
» re per la stracchezza del Traslatore, per
» isfuggire la fatica di cercare il vocabolo
» proprio della lingua: poi il non conser-
» varsi ne' nomi dell'Erbe nel volgare l'or-
» dine dell'Abbicci, che ne' predetti nomi
» nel latino si conserva; ancorchè l'Erbe
» conservino quel medesimo ordine nel
» volgare e nel latino. « (1) Fin qui il
Castelvetro, più aspramente nel vero di
quel che si conveniva alla memoria anco-
ra fresca di un uomo sì venerando, il qua-
le se fallì nel giudicare del linguaggio pri-
mitivo dell' opera del Crescenzio, fu ciò
verisimilmente per non avere al tempo in
cui scrisse le sue prose, che fu circa l'an-

(1) Nella Giunta seconda al Lib. II. Qui tuttavia è da notarsi, che questa parte delle Giunte del Castelvetro, che appartiene al secondo libro delle Prose del Bembo, non uscì in luce come le altre, al tempo in cui visse l'Autore, ma serbossi per lunghissima età scritta a mano nella Biblioteca del Serenissimo Duca di Modena. Fu data alle stampe la prima volta in Napoli, unitamente alle prose e al rimanente delle Giunte l'anno 1714, avendone agli Editori data copia il Ch. Muratori.

no 1515 avuto sotto gli occhi il di lui testo Latino, poco curato allora, e perciò non facile a trovarsi in Italia: nè dovette l'errore poichè ne fu fatto avvertito, parergli di tale importanza, che si credesse tenuto a farne pubblica ritrattazione. L'edizion Latina del Crescenzio fatta dopo le rarissime più antiche, tutte oltramontane, in Basilea l'anno 1548 di cui si sparsero innumerabili copie di qua da' monti, agevolò il confronto de' testi di ambedue le lingue; e quindi si venne a scorgere con tutta chiarezza, che non il latino era stato ricavato dal volgare, (1) ma il volgare indubitatamente dal latino. E tale poi è stato il giudizio fermissimo non pure del Castelvetro, ma del Sansovino, de' Deputati alla correzion del Boccaccio, del Salviati, degli Accademici della Crusca, del Zeno, e per tacere d'innumerabili altri dotti e sensati uomini, dell'ornatissimo Sig. Conte Giovanni Fantuzzi, che più frescamente di tutti ha trattato questo argomento nel terzo Volume delle eru-

---

(1) Persisterono nondimeno nella opposta sentenza, non bilanciate abbastanza le ragioni dell'una parte e dell'altra, Ovidio Montalbani, celato sotto l'anagramma di Gio. Antonio Bumaldi, nella sua Biblioteca Botanica alla pag. 34 e il P. Orlandi negli Scrittori Bolognesi alla pag. 232 avvisandosi l'uno e l'altro, che i XII. libri di Agricoltura del Crescenzio fossero trasportati dal volgare in latino in Basilea, allor che ivi ne fu fatta la prima impressione del 1538.

ditissime sue Notizie degli Scrittori Bolognesi, (1) uscito alle stampe nel tempo medesimo, in cui l'Opera presente era sotto il torchio. Che se Adriano Politi, il Montalbani, l'Orlandi, Monsignor Fontanini (2) e forse altri sentiron diversamente, ciò fu per mancanza di debito esame, e perchè al particolar intento di alcun di loro giovava per avventura il così credere, piuttosto che in altra guisa. Non mancò chi estimasse, che avendo il Crescenzio scritti i suoi libri in Latino, gli avesse poscia recati egli medesimo in volgare, e così fosse stato autore del testo originale insieme e della versione. Bene sta: ma in tal caso o

(1) Opera colma di ogni più scelta erudizione, nella quale, se intorno al Crescenzio sarà trovata cosa non così minutamente esposta, come in questo nostro scritto, ovvero con qualche diversità, comprenderà agevolmente il saggio e prudente Lettore, di quanto sia più debitore al mondo chi imprende a trattare di un sol personaggio, di quel che il sia circa ogni soggetto in particolare, chi ha proposto di dar contezza di tante migliaja, quanti fino al dì d'oggi la Patria nostra vanta Scrittori.

(2) Nell'Aminta difeso alla pag. 18 cerca Monsig. Fontanini di tirare a suo favore l'autorità ancora del Redi, il quale nell'Annotazione 36 al Ditirambo cita in tal guisa un passo del volgar testo del Crescenzio, che sembra attribuirne a lui la dettatura. Ma non fece riflessione il dotto Prelato, che allo stesso modo si citano nella susseguente Annotazione le Pistole di Seneca volgarizzate, e per tutto il libro in più luoghi il Trattato di Medicina di Maestro Aldobrandino, come se fosse opera scritta da lui in Toscano; della quale nondimeno nell'Annotazione 113 riconosce il Redi espressamente Sere Zucchero Bencivenni per Traduttore.

avrebbe egli dato alle piante, agli alberi e alle biade quella disposizione, che richiedeva l'ordine alfabetico de' loro nomi Italiani, o avrebbe tolte via dalla Traduzione quelle parole, che nella introduzione del terzo, del quinto e del settimo libro promettono un sì fatto ordine, le quali pur vi rimangono. Senzachè a ricredersi di un tal supposto, basta il por mente ad alcune voci latinizzate dal Crescenzio, tratte alcuna volta dall'idioma nostro Bolognese, le quali il Volgarizzatore ha lasciate così barbarolatine, come le ha trovate, per non averne inteso il significato; delle quali voci, e insieme di altre, nelle quali alcuna ambiguità pure si incontra, da noi sarà data nel fine del secondo Volume di questa ristampa la spiegazione.

Certissima cosa è adunque, che l'Opera del Crescenzio fu scritta in latino, col titolo di *Liber Ruralium Commodorum*, poi tradotta in politissimo stile Italiano da uno Scrittore, fuor d'ogni dubbio Toscano, e probabilissimamente Fiorentino, gli anni che seguiron d'appresso la morte dell'Autore, se non anche vivente lui medesimo, che, come altrove si è mostrato, ben quindici anni sopravvisse alla pubblicazione del suo libro. Ed è chiaro per la maniera dello scrivere, che il Volgarizzatore, chiunque egli si fosse, non potè essere troppo discosto dalla età di Giovanni Villani, del Boccaccio, del Passavanti, e

degli altri più solenni Autori e Maestri della lingua Toscana, che tutti fiorirono o prima o circa della metà del secolo quartodecimo. Trovavasi già presso di Baccio Valori Gentiluomo Fiorentino una copia di questa Traduzione, secondo il giudizio del Salviati (1) più di qualunque altra, di cui si sapesse, intera e corretta, e » scrissela (sono di lui parole) fin l'anno 1445 » uno da S. Gemignano, che Ser Loren- » zo Benvenuti è nominato nel fine del li- » bro. « Quindi prese argomento Vincenzo Coppi, che pur era Sangemignanese, di farne onore alla sua patria, di cui scrisse gli Annali; (2) volendo far credere, ch'esso appunto il Benvenuti fosse stato il Traslatore dell'Opera del Crescenzio; ma senza recarne altra prova. Giustissima però è qui la riflessione del lodato Sig. Conte Fantuzzi. » Non sembra (dic'egli) mol- » to probabile, che un libro classico, il » quale dai Deputati e dagli Accademici » della Crusca fu giudicato del tempo del » Boccaccio, e scritto precisamente verso » l'anno 1350, debba attribuirsi ad Auto- » re che viveva e scriveva nel 1445, quel

---

(1) Avvertim. della Lingua Toscana Tom. 1 Part. 2 pag. 106.

(2) Di questi Annali del Coppi fa menzione il Ch. Targioni ne' suoi viaggi per la Toscana. Ed. II. Vol. VIII. pag. 190.

» Ser Lorenzo però è da tenersi per un » mero copista di detta Opera. «

Nè furono gli Scritti del Crescenzio traslatati solamente nella nostra volgare lingua, ma nella Francese ancora e nella Tedesca. La traduzion Francese è antichissima, perchè fatta da un religioso Domenicano, di cui ignorasi il nome, per ordine del Re Carlo V. che salì al trono di Francia l'anno 1364 e finì di vivere l'anno 1380. Fu data alle stampe in Parigi la prima volta da Giovanni Bonhomme l'anno 1486. (1) Della Tedesca altro non sappiamo che il tempo, in cui fu impressa la prima volta, il che seguì in Argentina l'anno 1518. (2)

I Codici manuscritti copiati sull' originale Latino del Crescenzio, non sono troppo difficili a trovarsi, come di un' Opera, di cui prima dell' uso della stampa furono trascritti numerosissimi esemplari. Tre di questi abbiamo al presente in Bologna: due nella Biblioteca pubblica dell' Istituto delle Scienze, il terzo in quella de' Canoni-

---

(1) Li PP. Quetif ed Echard (*Script. Ord. Praedicat. Vol. I. pag. 666*) riferiscon le parole messe al principio di questa traduzione:

Cy commence le livre des ruraux prouffits du labour des champs, le quel fut compilè en Latin, par Pierre de Crescens bourgeois de Boulogne la grasse, et depuis a estè translatè en Francois, a la requeste du Roi Charle de France, le quint de ce nom.

(2) *Fabric. Bibliot. Script. med. et inf. Latin. Tom. I.*

ci Regolari di S. Salvatore. Uno di que' dell' Istituto, che fu dono della Santa Memoria di Benedetto XIV. e quello di S. Salvatore, per l'antichità del carattere, appajon scritti nel secolo medesimo, nè troppo lungi dal tempo, in cui l' Opera fu pubblicata. Di più altri, che si custodiscono in varie Biblioteche, delle qualità di ciascun d' essi, e di alcuna diversità, che trovasi ne' loro titoli, se ne dà esattissimo ragguaglio dal più volte memorato Sig. Conte Fantuzzi. (1) Uno sia lecito aggiugnerne, che serbasi nella Vaticana, degno sopra gli altri di esser tenuto in pregio, per la nitidezza dell' antico carattere, e per le egregie miniature delle quali è fornito.

Dopo la introduzion della stampa presso che innumerabili edizioni si son fatte dell' Opera del Crescenzio, parte in Latino, parte in Italiano, parte in Francese, parte in Tedesco, delle quali ben ventisei più conosciute ne annovera Francesco Seguier nella sua Biblioteca Botanica stampata all' Haja l' anno 1740. Quelle del testo Latino venute a cognizion nostra, non eccedono il numero di sette. La prima di

(1) Notizie degli Scritt. Bologn. Tom. III. pag. 227.

Augusta del 1471, due di Lovagno degli anni successivamente 1473 e 1474, la quarta di Argentina del 1480, e queste tutte in foglio. Seguono le due di Basilea l'una del 1538 in quarto, l'altra del 1548 in foglio; ma trasformata nel titolo e nella Dedicatoria, (1) alterata ancora e difettosa in più di un luogo, come dal confronto di essa con i Codici manuscritti è facile il riconoscere. Questa nondimeno è la sola delle edizioni Latine, che si trovi comunemente in Italia, e la più generalmente citata. Di Cracovia pure ne ha una in foglio, di cui non d'altronde, che dalle Biblioteche Botaniche del Linneo, e del Seguier siam venuti in cognizione. (2)

La Versione Toscana, di cui sopra lungamente si è ragionato, fu impressa la prima volta in Firenze l'anno 1478, poscia in Venezia l'anno 1503, e susseguentemente più e più volte nella stessa

---

(1) Il titolo è questo della edizion di Basilea: *De omnibus Agriculturae partibus, et de Plantarum Animaliumque natura, et utilitate Libri XII. non minus Philosophiae et Medicinae, quam Aeconomiae, Agricolationis, Pastionumque studiosis utiles, per longo usu exercitatum optimum Agricolam, et Philosophum Petrum Crescentiensem Principem Reipublicae Bononiensis.*

(2) La Biblioteca Botanica del Linneo fu stampata in Amsterdam l'anno 1736. Da essa ebbe notizia il Seguier di questa edizione latina del Crescenzio fatta in Cracovia.

Città, e forse altrove, ma difformata sempre e guasta per mancanza di buoni e corretti Originali. Quindi prese motivo Francesco Sansovino, Letterato non ignobile de' suoi tempi, di farsi autore di una nuova traduzione; se pure nuova traduzione può dirsi ch' egli facesse, riducendo l' antica a uno stile alquanto più piano, col mutar l' ordine della costruzione, e a molti vocaboli sostituirne altri di pari significato; ma sopra tutto col variare certe maniere di locuzione, che forse al di lui parere troppo sapevano dello stretto linguaggio Fiorentino: degno non pertanto di lode, per avere non di rado consultato il testo latino, ove poteva nascer dubbio sopra la interpretazione de' luoghi più oscuri e più difficili. Questa versione Sansoviniana fu data in luce la prima volta in Venezia l' anno 1561, poi di nuovo nel 1564, dell'altre ristampe non sarebbe facile tenere il conto, che pur son quelle che più trivialmente a questi tempi si hanno per le mani. Ma non potè la fatica, benchè in sè stessa commendevole, del Sansovino soddisfare all'intendimento degli Accademici della Crusca, i quali nell' insigne Vocabolario, che da loro si preparava, dovendo in mille luoghi valersi di esempli tratti dal volgarizzamento del Crescenzio, faceva di mestiere, che li prendessero da una edizione a tutti nota, e che oltre l' andar esente da' falli, almen più notabili, serbasse an-

cora intatta la nobile antica naturalezza della lingua usata dal Volgarizzatore. Non trovandosene pertanto alcuna, di cui si potessero tenere a ragion contenti, prese sopra di sè la cura di apprestarla a pubblica utilità Bastiano de' Rossi, uno degli Accademici, detto l' Inferigno, per opera del quale, purgata quella prima antichissima traduzione da innumerabili scorrezioni, col riscontro di sei de' migliori Codici a penna, fu poi data alle stampe in Firenze presso Cosmo Giunta l' anno 1605, e questa edizione, siccome pur l'altra di Napoli del 1724 da essa punto non discordante, meritamente è riputata la miglior di tutte, e come tale ad ogni occorrenza nel Vocabolario allegata. Per soggiugnere poi alcuna cosa delle versioni in altre lingue, tre edizioni della Francese nota il Seguier, e altrettante della Tedesca: le Francesi tutte di Parigi, la prima del 1486, la seconda senza denotazion d'anno, la terza del 1539; delle Tedesche due di Argentina degli anni 1518 e 1531, l'ultima di Francfort dell' anno 1583.

I precetti del Crescenzio in parte son tolti dagli antichi Scrittori delle cose rusticane, massimamente Latini, Catone, Varrone, Columella, Palladio ed altri, in parte fondati sulle proprie osservazioni fatte in più luoghi, e principalmente in quelle Città e Terre, nelle quali erasi tro-

vato per occasione di ufficio: (1) *Multosque libros antiquorum et novorum prudentum perlegi, et varias operationes colentium rura vidi.* Così egli di sè stesso scrive nel suo Proemio. Nè inutil cosa dee riputarsi ch' ei facesse, coll' unire ai lumi che gli somministravano le pratiche sue cognizioni, ancora gl' insegnamenti di que' preclari Maestri; in un tempo massimamente, in cui, non trovato ancora il mirabile artifizio della stampa, rarissimi erano gli Scritti loro, e difficilissimi a conseguirsi; ed è poscia accaduto, che col mezzo di alcuni passi di quegli Autori dal Crescenzio riportati a parola per parola, si sono potute emendare le edizioni, che gran tempo dopo si fecero di essi in istampa, e che erano derivate da esemplari men buoni e men fedeli di quelli, che letti aveva egli e studiati. (2)

---

(1) Cioè di Assessore de' Podestà in varie Città d'Italia, come nella Vita di lui alla pag. XVII. vien dichiarato. Dove tuttavia è da correggere uno sbaglio di numero, occorso nel dinotar l' anno de' primi movimenti delle discordie, che scomunarono la Città nostra, e ne sovvertiron lo stato; il quale fu non il 1266, come ivi è scritto, ma il 1264 in cui li 14 Dicembre fu cacciata di Modena la parte de' Grasolfi, che teneva con quella de' Lambertazzi di Bologna. *Hoc fuit malum initium omnium malorum Civitatis Bononiae.* Così il nostro Pietro Cantinelli autor contemporaneo nella sua Cronaca sotto quell' anno. V. *Mittarelli Rer. Favent. Script. col.* 237.

(2) V. Pontederae Antiquit. Roman. etc. Epist. VIII.

Dalle fonti Greche, per quanto potè, attinse pure alcuna cosa il Crescenzio. È nota la Compilazione delle Geoponiche fatta nel secolo X. dall' Imperador d'Oriente Costantino Porfirogenito, ovvero se da altri, come dai più si crede, certamente per ordin suo, e pubblicata sotto i di lui auspizj; ad esso perciò, ove anche ciò fosse vero, attribuita tanto giustamente, quanto all' Imperador Leone il sapiente di lui padre si ascrive la Collezione delle Basiliche, e all' Imperador Giustiniano quella delle Pandette; benchè l' uno e l' altro, ad eseguire e compiere il lor disegno, si valessero dell' opera altrui. Chi al Porfirogenito prestasse la sua mano, se pure alcun la prestò, nello svolgere tanti volumi degli antichi savj uomini in Agricoltura, e trarne quegli ammaestramenti, che troviam descritti nelle Geoponiche, è cosa incerta. (1) Chiunque egli si fosse, celar volle il suo nome, per lasciarne tutto l' onore al Monarca suo Sovrano. (2) Di questa

---

(1) Con ragioni non troppo salde attribuirono altri quest' Opera a Cassio Dionisio Uticense, altri, e questi in gran numero, a Cassiano Basso, altri a Vindanione Anatolio di Berito; autori tutti di gran lunga più antichi del Porfirogenito. Veggasi il Fabricio, che più sensatamente di tutti ha trattato questo argomento nella Biblioteca Greca Vol. VI. Lib. V. Cap. V. pag. 500.

(2) Nella Epistola in forma di Dedicatoria, indirizzata a Costantino, e premessa a tutta l' Opera, secondo la traduzione di Giano Cornario, così si trova

Greca Compilazione, ripartita in venti libri, abbiamo la version latina fatta da Giano Cornario pubblicata la prima volta in Basilea l' anno 1538. Ma circa quattro secoli prima avevane già traslatati alquanti capi, tolti dal quinto, dal sesto e dal settimo libro, tutti concernenti l' affare della Vendemmia, e di quanto alla cura e governo del Vino si appartiene, Burgundio Pisano, uno de' più dotti uomini de' suoi tempi, (1) e di essi aveva composto un

---

scritto: *Unde sane ea quae a diversis Veteribus multa diligentia ac experientia inventa sunt, et de Agricultura et plantarum cura, temporeque, ac modo itemque loco singulis congruente; amplius autem de aquae investigatione, aedificiorumque constructione, et in quibus locis haec facere oporteat, et ad quam coeli partem vergere, et quomodo, et alia multa pariter ac magna, naturae tuae excellentis magnitudine in unum colligens, opus communis utilitatis, pubblice omnibus proposuisti etc.*

(1) Burgundio o sia Burgundione Pisano, di cui qui si parla, fu di professione Giureconsulto o Avvocato, ma insieme di ampia e varia dottrina fornito: sopra tutto intelligentissimo della lingua greca da lui appresa in Costantinopoli, ove lungamente aveva soggiornato, circa l' anno 1137 probabilmente in qualità di Giudice, o, come ora dicesi, Consolo de' Mercatanti di sua nazione. Era stato ivi presente ad una solenne disputa, tenuta di volontà dell' Imperadore Giovanni Comneno, presso la Chiesa di S. Irene nel quartiere de' Pisani, fra Nechite Arcivescovo di Nicomedia, e Anselmo Vescovo di Avelberga Inviato di Lotario Imperador di Occidente, la quale abbiamo esposta dallo stesso Anselmo nel suo libro detto de' Contrapposti, dato alle stampe dal P. d'Achery, nello Spicilegio *Vol. I. pag.* 161. Fu poscia spedito nuovamente Burgundio a Costantinopoli l' anno 1172 all' Imperador Manuele

piccolo trattato della Vendemmia, che si divulgò poscia sotto il di lui nome, benchè di suo altro non vi fosse, che la scelta de' materiali e la fatica della traduzione. Di questa Operetta, non mai, che sappiasi, data alle stampe, conservasi ora un esemplare nella Real Biblioteca di Parigi, ed è uno de' tredici Scritti compresi nel Codice 7131 notato con questa indicazione: *Liber de Vindemiis a Domino Burgundo Pisano de graeco in latinum fideliter translatus*: (1) al qual titolo corrisponde in buona parte quello di un' altra copia, veduta già dal Pignoria, della quale ei fa menzione nelle sue Epistole Simboliche, e ne riferisce le prime parole: *Incipit Liber Vindemiae a Domino Burgundio Pisano de graeco in latinum translatus*: facendoci in oltre sapere, che il contenuto in esse erano *aliquot schedia Geoponicon*: quasi volesse dire alquante cartucce o fram-

---

per affari importantissimi della sua Repubblica. Oltre più Opere di Santi padri e di Autori Sacri; tradusse in latino tutto ciò che si trova in greco ne' libri del Gius Civile compilati per ordine di Giustiniano, siccome attesta il nostro Odofredo (*ad l. Demosthenes ff. de Leg. et S. C.*) Traslatò similmente gli Aforismi d' Ipocrate, e questa versione fu da Taddeo Fiorentino preferita ad altra, che al suo tempo era la più comune. (*Exposit. Aphorism. Hipp. in princ.*) Cessò di vivere in età decrepita li 30 Ottobre 1194 giusta lo stile Pisano, che secondo lo stile comune è l' anno 1193.

(1) *Biblioth. Reg. Franc. Vol. IV.*

menti spiccati dal corpo intero delle Geoponiche.

Non mancò tuttavia chi si desse a credere, che Burgundio avesse tradotti tutti i venti libri, ne' quali l' Opera intera si divide, non la parte sola che riguarda la Vendemmia ed il vino. Altri già prima mostrato aveva di dubitarne. (1) Fidatamente affermollo a' tempi nostri l'Abate Lorenzo Mehus nella Vita, che scrisse di Ambrogio Camaldolese, adducendone in prova un esemplare, il qual disse esser conservato nella Biblioteca Mediceo Laurenziana, al Banco LVI. Cod. XVI. Ecco le di lui parole: (2) *Caeterorum Graecorum adgressus Volumina* (Parla di Burgundio) *Geoponicorum libros latio dedit, qui quidem latine a Burgundio versi leguntur in Codice membranaceo Bibliothecae Mediceo Laurentianae. Plut. LVI. Cod. XVI.* Travedimento in verità assai strano, che non si sa comprendere nè donde, nè in qual modo potesse nascere. Nel Catalogo della insigne Granducale Biblioteca Laurenziana, eruditissimamente esposto e dato alle stam-

---

(1) Il Salvini, il Redi, ed il Targioni. Questi ne' suoi viaggi di Toscana, nel Tom. II. pag. 58 della Edizion seconda si astien dal decidere, se Burgundio traducesse la raccolta de' Scrittori Geoponici » o il libro » 7 solo, che si crede (dic' egli) essere il *Liber Vin-* » *demiae a Burgundio editus, etc.* citato da Pier Crescen- » zio etc.

(2) *Mehus in Vita Ambrosii Camald. pag.* 218.

pe in più Volumi dal Chiarissimo Sig. Canonico Angelo Maria Bandini, degnissimo Custode di quella, non si trova in alcun luogo mentovata questa supposta Traduzione, ma solamente due Testi Greci delle Geoponiche, uno mancante in alcuna parte al Banco XXVIII. Cod. XXIII., l'altro intero al Banco LIX. Cod. XXII. (1) Di Burgundio poi fra' Codici Latini non altro si novera, che la Versione di un' Opera di S. Giovanni Damasceno, *in qua est traditio Orthodoxae Fidei etc.*, e quella delle Omelie di S. Giovanni Grisostomo sopra il Vangelo di S. Matteo. (2) Quanto al Codice XVI. del Banco LVI. in cui, giusta il detto del Mehus, dovrebbe essere l'immaginata Traduzione, esso è del numero di quelli, che sono scritti in Greco, e contiene quattro trattati di materie gramaticali sotto questa indicazione: ΔΙΑΛΕΚΤΙ ΤΟΥ ΜΗΤΡΟΠΟΛΙΤΟΥ *DIALECTI METROPOLITAE seu potius Georgii Metropolitae Corinthii, Herodiani, Tryphonis, et*

(1) *Catalog. Cod. Graec. Biblioth. Laurent. Tom. II. pag.* 442 *et pag.* 554.

(2) Quantunque nel Cod. X. del Bancó LXXII. leggasi questo titolo: *Liber Vindemiae a Burgundione in latinum translatus*, sotto di esso tuttavia non si trova altro che un Opuscolo, il qual comincia: *Distinctio mensurarum et ponderum tribus diversificatur modis secundum Avicennam et Serapionem*: materia, come ognun vede, in tutto diversa da quella che il titolo promette. Le parole poi sono per poco le medesime, che ha nel suo principio

Heliae quaedam Grammatica: (1) il che è quanto in tal proposito si è ricavato dal Catalogo della Laurenziana. Nè per qualunque diligenza siasi altrove usata, è stato possibile il trovare indizio di alcuna traduzione latina del Volume intero delle Geoponiche, di quella di Giano Cornario più antica.

Al solo libro adunque della Vendemmia si ristringon le notizie, che il Crescenzio potè avere, ed ebbe di fatto della Agricoltura greca, la quale in questa sola parte trovò esposta nell' idiòma latino. Cita egli Burgundio, riportandone le parole, in più di un luogo nel quarto de' suoi libri, e più distintamente che altrove nel Capo XXXIV. *Quo loco debeat stare Vinum, ut melius duret.* (2) Perciocchè, dichiarato quivi prima il suo sentimento, che è di tenere la cella del Vino opposta a settentrione, quasi volesse poi dare qualche eccezione alla regola, soggiugne: *In Libro tamen Vindemiae a Burgundio edito dicitur, quod fortius Vinum sub divo ponendum est; advertat autem occasum et meridiem parietibus quibusdam appositis,*

---

il Trattatello *de Ponderibus et mensuris* di Dino del Garbo, stampato con altre Opere sue. *V. Catal. Cod. Latin. Tom. III. pag.* 34.

(1) *Catalog. Cod. Graec. Tom. II. pag.* 316.

(2) Questo capo è il XXXIV. ne' Codici a penna, e nella Version Fiorentina; in quella del Sansovino il XXXIII., e nella Edizion Latina di Basilea il XXXII.

reliqua autem Vina sub tecto ponenda sunt; fenestras autem excelsiores oportet facere, ad aquilonem et orientem versas. Il Capo II. è questo del Libro settimo delle Geoponiche, dal Cornario così tradotto: *Fortius vinum sub divum locandum est; avertatur autem ab occasu et meridie, parietibus quibusdam appositis; tenuia vero vina sub tecto ponenda sunt. Fenestrae autem faciendae altiores ad septentrionem et orientem conversae.* (1) Ma e questa e quant'altre si trovano nell'Opera del Crescenzio allegazioni di Burgundio, o regole tolte da' Greci scrittori Georgici, tutte si contengono in que' capi del quarto libro, che seguono dopo il ventesimo sin quasi alla fine. Ne' primi venti, ove si tratta della coltivazion delle viti, negli ultimi quattro, e a più forte ragione negli altri undici libri, l'argomento de' quali niuna relazione ha colla vendemmia e col vino, nè si vede citato mai Burgundio, nè s'incon-

(1) La traduzion del Cornario è senza dubbio migliore di quella di Burgundio, se pure il Crescenzio, che ne riferisce le parole, ha avuto per le mani esemplare corretto dello Scritto di Burgundio. Certa cosa è, che la interpretazione del Cornario è interamente conforme al testo greco ἀποστράφθω δὲ δύσεως καὶ μεσημβρίας τοιχῶν τινῶν προστεθέντων, e in oltre toglie qualunque discordanza tra la regola attribuita nelle Geoponiche a' due fratelli Quintilj, circa il miglior luogo per serbare il Vino, e quella che di suo proprio avviso ne dà il Crescenzio, e che dalla ragione e dalla sperienza è comprovata.

tra un sol periodo, che apparisca trascritto o dedotto dalle Geoponiche. (1)

Ancora si vale molto spesso il Crescenzio dell'autorità de' Filosofi e de' Medici, spezialmente antichi, della lettura e cognizion de' quali si mostra sufficientemente fornito; siccome quegli, che negli anni della sua gioventù, prima di dar opera allo studio delle Leggi, a quello della Medicina e della natural Filosofia si era con diligenza applicato. Infra gli Scrittori del secolo in cui visse, allegò più che altro Alberto Magno, e assai sovente fece uso della sua dottrina; nè sarebbe fuor di ragione il credere, che a ciò tra l'altre cose il movesse la singolar venerazion, in cui ebbe sempre l' Ordine Domenicano. Per ciò che si aspetta alle Piante e loro virtù, benchè non possa

---

(1) Non si verifica il supposto di chi si diede a credere, che il *Liber Vindemiae* fosse precisamente il VII. delle Geoponiche, tradotto da Burgundio. Non è certo, che quanto si contiene nel detto VII. Libro passasse tutto nel *Liber Vindemiae*: ma bene è certo, che in esso entrarono alcuni Capi tolti da altri libri, segnatamente li Capi XLIII. e XLIV. del Libro V. e li Capi XIV. e XVII. del Libro VI., come può ognono certificarsi, paragonando colli suddetti Capi que' luoghi, che di Burgundio cita il Crescenzio ne' Capi XXII. e XXXIII. del suo quarto Libro: per la qual comparazione si verrà altresì a conoscere, quanto in que' luoghi medesimi, ne' quali il Crescenzio si è valso de' sentimenti, e talora delle parole degli Autori Geoponici Greci da Burgundio recati in latino, vi abbia poi egli aggiunto del suo; e come perciò debba riputarsi esagerata la proposizion che si legge presso uno Scrittore, degno per altro di ogni più alta stima e venerazione, cioè » che » tutto il Lib. IV. di Pier Crescenzio è copiato, almeno » in buonissima parte, quasi a parola per parola dal » Lib. VII. delle Geoponiche. «

negarsi, ch' egli quasi tutto non abbia preso dal libro intitolato *Circa instans*, o sia *de simplici Medicina* di Giovanni Plateario Salernitano, citato da esso in varj luoghi, Autore forse di un secolo più di lui antico, nondimeno, per avere unito in un sol volume il più che sopra la natura, coltivazione, e virtù delle piante allora sapevasi, gli è toccata la sorte di passare per uno de' primi ristoratori della Botanica. E quanto all'Agricoltura, non può dubitarsi ch' egli non fosse il primo, al tempo in cui si ravvivavan le scienze, a darne fuori un compito e giusto Trattato. Quindi però non è maraviglia, che ancora in questa nostra età l' insigne Naturalista e Botanico Carlo Linneo abbia voluto eternare la di lui memoria, intitolando una nobilissima Pianta d'America col nome di *Crescentia*: (1) onore, che fra gli Scrittori di que' bassi secoli non trovasi, che sia stato fatto ad altri che a lui.

(1) Albero nelle varie provincie di America conosciuto sotto i barbari nomi di *Cujete*, di *Choyne*, e di *Calabash*, da Botanici che prima in Europa n' ebber notizia chiamato *Arbor Cucurbitifera*, e ciò per la somiglianza de' suoi frutti colle Zucche. Sono questi talora sterminatamente grossi, di corteccia salda e dura; per lo che mondificati dalla polpa interiore, servono agli Americani a farne ciotole, nappi, scodelle, fiasche, cucchiai, ed altri sì fatti stovigli e arnesi, che talora ci son recati in Europa dipinti, o lavorati con leggiadri intagli al di fuori. L' illustre Hans Sloane Presidente della Reale Accademia di Londra nel suo Catalogo delle Piante della Giamaica alla pag. 206 numera oltre a 40 libri stampati, parte di Botanici, parte di Viaggiatori, ne' quali di quest' albero, e dell' uso de' suoi frutti, comunissimo in quella parte di Mondo, è fatta menzione.

Epistola missa Fratri Aymerico Magistro Generali Ordinis Fratrum Praedicatorum (1).

Venerabili in Christo Patri et Domino speciali, Viro summae religionis ac sapientiae, Fratri Aymerico de Placentia, Sacratissimi Ordinis Fratrum Praedicatorum Generali Magistro dignissimo Petrus de Crescentiis Civis Bonon. se ipsum ad omnia semper mandata obsequiose paratum.

Cum praesentem librum Ruralium Commodorum ad Dei Omnipotentis honorem, et Serenissimi Regis Caroli delectationem, meique, et caeterorum utilitatem inchoassem et mediassem, multis et variis occupationibus impeditus diu perficere distuli. Verum a Vestra Nobili Sanctitate, ut complerem rogatus, quod pro Dominico

---

(1) Questa Lettera, siccome le due che seguono, insieme colla Introduzione dell' Opera, si sono impresse, quali si leggono ne' Testi Latini a penna: aggiugnendovi soltanto le virgole e i punti per facilitarne la intelligenza; e similmente i dittonghi, che, com' è noto, mancan sempre nelle scritture alquanto antiche.

mandato libenter recepi, judiciorum et civilium occupationum strepitu relicto, quibus non poteram animum, ut operi expediebat, quietum habere, ad ruris habitationem septuagenarius me transtuli. Et ne otiis inutilibus aliquo tempore inficiar, justisque satisfaciam votis, Caelestis Regis auxilio librum perficere curavi. Ac etiam ei quod primo scripseram addidi multa utilia, quae postea vidi, et per experientiam approbavi. Vestrae igitur Dominationi eundem grandi affectu offero corrigendum, per vestram prudentiam, qua suprema est, et vestrorum Fratrum, humiliter supplicans, quod ipsius elimetur rubigo, et quod est utile non spernatur. Nam aperte cognosco, quod nec per me, nec fortasse per alium possent integre sciri omnia, de quibus in toto libro tractatur, et propter infinitam agendorum varietatem semper sub perpetuo motu caelesti consistunt. Sed ab omnibus omnia praeterita sciri possunt, cum auxilio Ejus qui sine defectu praeterita, praesentia et futura cognoscit. Non enim opus, quod de Fide non tractat, reprobari vel sperni debet paucis maculis, in quo plura nitent. Sicut nec eradicatur Rosarium quibusdam spinis, si multas redolentes exhibeat Rosas, nec abscinditur arbor paucis verniculosis pomis, in qua multa inveniuntur jucunda.

Epistola missa ad Serenissimum Regem Carolum per Petrum de Crescentiis Civem Bonon.

Excellentissimo Principi Domino Carolo secundo Dei gratia Jerusalem et Siciliae Regi illustri suus Petrus de Crescentiis Civis Bonon. id quod est.

Cum considerarem aetatem . . . . (a) *et multiplices cogitationes Excellentis Majestatis vestrae, deliberavi librum componere afferentem consolationem et delectationem animo vestro, et perpetuam utilitatem subjectis vestris, quem Vestrae Dominationi transmitto, humiliter supplicans et devote, quod ipsum legere et examinare dignemini per vos, et prudentes vestros Clericos et Laicos, sicut visus, lectus, et examinatus, et approbatus est per sapientissimum Virum Fratrem Ay-*

(1) Mancano in tutti i Testi a penna da noi veduti alcune parole, che volgarizzate si leggono nella Versione Fiorentina, in cui la Lettera al Re Carlo ha questo principio » Conciossiecosa ch' io considerassi l' età » mia provetta e l' utilità che è nelle cose di Agricol- » tura, e la grandezza della Eccell. M. V. ec. «

mericum Magistrum Ordinis Praedicatorum, et per prudentissimos Fratres ejus, ac etiam per peritos in Naturali Scientia Universitatis Scholarium Civitatis Bononiae. Et si liber Vestrae placuerit Dominationi, me vestrum humilem et fidelem servulum ubicumque sim habere dignemini, paratum semper Vestris et Filiorum Vestrorum in omnibus obedire beneplacitis et mandatis.

Incipit Liber Commodorum Ruralium a Petro de Crescentiis Cive Bonon. ad honorem Dei Omnipotentis , et Serenissimi Regis Caroli Regis Siciliae compilatus.

Rubrica Proœmii.

Cum ex virtute prudentiae , quae inter bonum et malum caute discernit, humanus formetur animus ad utilis et delectabilis cognitionem , eorumque sequelam , et in terrenis rebus pacificus et tranquillus status valde utilis , dulcis et delectabilis reperiatur, et merito hic totis viribus quaerendus est, et inventus tamquam thesaurus inaestimabilis, cum multa humilitate et patientia conservandus ; per eum namque facile benigna Dei dilectio provocatur, vita hominis illaesa tute servatur, et rerum abundans copia utiliter procuratur. Hunc tamen impii viri non quaerunt , et inventum, superbia seu alio detestabili vitio caecati lacerant: quare licet eorum fortuna prospera saepe videatur ad tempus, perit tandem, nec dimidiat dies suos. Viri autem pacifici et humiles , licet quandoque laesi fuerint, tamen vivunt, et apud Deum et homines gratiam invenientes , tandem impiorum haereditant terram. Ego itaque

Petrus de Crescentiis Civis Bonon. qui tempus adolescentiae in Logica, Medicina et Scientia Naturali totum consumpsi, et demum nobili Legum scientiae insudavi, pacifici status anxius, post flendum schisma illius egregiae Urbis, quae vero et sibi proprio nomine Bononia, idest bona per omnia, in omnibus Mundi Climatibus dicebatur, cognovi quod, mutata unitate ac statu pacifico in dissensionem, odium et livorem, non erat justum ipsius perversae divisionis immisceri negotiis. Ideoque annis triginta diversas provincias cum earum Rectoribus circuivi, subjectis justitiam libenter tribuens, et Rectoribus fidele consilium, et Civitates in suo jure et statu pacifico pro posse conservans: multosque libros antiquorum et novorum prudentum perlegi, et diversas et varias operationes colentium rura vidi. Demum, Civitate Divina gratia quodammodo reformata, taedio latae circuitionis, et laesae libertatis affectu ad propria redii. Ac cernens, quod omnium rerum ex quibus aliquid acquiritur, nihil est Agricultura melius, nihil uberius, nihil dulcius, nihil homine libero dignius, ut ait Tullius, et cognoscens quod in cultu ruris status facile invenitur tranquillus, excitatur otiositas, et proximorum laesio evitatur: amplius quod cultus ruris exquisita doctrina, per quam facilius et abundantius utilitas percipitur, et delectatio procuratur, quam si negligenter et sine

certa industria singula consueto more colantur, Viris bonis, qui de suarum possessionum redditibus sine cujusquam laesione juste vivere volunt, merito appetenda est, ad cultum ruris animum mentemque converti. Et implorato Dei Omnipotentis auxilio, actus et commoda ejus, et cujuslibet generis agrorum, et plantarum atque animalium doctrinam, obscure ac imperfecte ab Antiquis traditam, et Modernis satis incognitam, de sola Christi liberalitate confisus, dilucide tam secundum prudentum Naturalis Philosophiae sententias et rationes apertas, quam ex approbatis experientiis tradere in scriptis proposui.

Liber iste Ruralium Commodorum dicitur,
quia de Commodis Ruris tractat,
qui duodecim libros continet,
videlicet.

Primus quidem de Locis habitabilibus eligendis est.
Secundus de Natura Plantarum, et rerum communium cultus cujuslibet generis Agrorum.
Tertius de Campestribus Agris colendis.
Quartus de Vineis et Vino.
Quintus de Arboribus.
Sextus de Hortis.
Septimus de Pratis et Nemoribus.
Octavus de Viridariis, et rebus delectabilibus ex arboribus, herbis, et fructu ipsarum artificiose agendis.
Nonus de omnibus Animalibus, quae nutriuntur in rure.
Decimus de diversis ingeniis capiendi Animalia fera.
Undecimus de Regulis operationum ruris.
In Duodecimo compendiose fit commemoratio de iis omnibus, quae singulis mensibus sunt in rure facienda.

Seguono distesamente esposti a un per uno i mentovati XII. Libri, nel fin de' quali si legge:

Explicit Liber Ruralium Commodorum a Petro de Crescentiis Cive Bonon. compilatus.

Nel Codice di S. Salvatore trovasi in fine una Lettera dall' Autore scritta a B. Bambagliuoli, la quale benchè niuna relazione abbia coll' argomento dell'Opera presente, pur ci è piaciuto il riportarla in questo luogo. Conduolsi il Crescenzio in essa con l'Amico del torto fattogli nelle elezione del Cancelliere della Città, la quale, giusta lo stile di allora, spettava al Preconsolo, o come ora dicesi, al Correttore de'Notai, che attualmente era in uffizio, e al prossimo di lui Antecessore. La lettera B iniziale del nome del Bambaglinoli, lascia dubbio, s' egli fosse Bambagliuolo Bambagliuoli, padre di Graziuolo Poeta illustre di quel secolo, ovvero se Graziuolo stesso, il cui nome intero, e spesso ancora usato, fu Buonagrazia, Notajo anch'esso come il Padre, creato l'anno 1311. Meritò egli per suo sapere e dottrina il titolo, che nella lettera gli è dato, di *celebri laude dignus;* e giunse poi veramente a conseguire il grado di Cancelliere alquanti anni dopo la morte del Crescenzio, al tempo in cui la Città era governata da Beltrando Cardinale del Poggetto. Ne'tumulti che si levarono l'anno 1334 dopo la espulsione del Cardinale, tra le due fazioni Scacchese e Maltraversa, originate entrambe dai Guelfi, prevalendo la parte Scacchese, Graziuolo ch' era de' Maltraversi, fu mandato a' confini; e nel suo esilio appunto compose in verso Italiano il celebre Trat-

tato delle Virtù Morali, che fu attribuito un tempo a Roberto Re di Napoli, e che giusta il sentimento del P. Quadrio » è » una delle più sagge e belle Opere anti- » che, che vanti la nostra poesia. « L'anno 1343 Graziuolo più non viveva. Veggasi ciò che di lui, del suo Poema e del Comento latino aggiuntovi, eruditamente al suo solito ha scritto il ch. Sig. Co. Fantuzzi *Scr. Bol. Vol. I. pag.* 335.

Celebri laude digno P. suus B. de Bambajolis votiva felicitate beari.

*Ex debitae compassionis instinctu, qua quilibet vere Civis habet de praecipitatis patriae suae moribus, et detestandis erroribus condolere, Tibi tanquam ejusdem aspectionis Civi, et sinceritatis amico praesentia denotavi. Sane cum in electione Cancellarii per Praeconsules novum et veterem procreandi, illos cognoverim ambulantes in tenebris, et omni veritatis radio destitutos, ex quorum tam aetate longaeva, quam aetate matura, et verae documento virtutis habent . . . ali et confoveri, et suorum exemplo processuum informari. Idcirco de hujusmodi Viris duplicibus, de hujusmodi antiquis Pastoribus * dici potest quod per Jeremiam scribitur » Unusquis- » que a proximo suo se custodiat, et in » omni fratre suo non habeat fiduciam: » quia omnis amicus fraudulenter incedet,*

» et veritatem non loquentur « Hac autem veridica litterula non contentus, pro praedictorum Patrum defectu apertius demonstrando, discretioni tuae infrascriptam invectionem vulgarem (1) *affectuose transmitto, alicujus discretionis tuae responsi pro singulari consolatione votivus.*

---

(1) Non più abbiamo l'Invettiva, di cui qui è scritto.

BASTIANO DE' ROSSI

cognominato

LO 'NFERIGNO

ACCADEMICO DELLA CRUSCA

A' LETTORI.

Tra le scritture, che nel volgar nostro son reputate degne di stima, secondo l'opinion di coloro, che le regole del bene scrivere e del ben favellare ci hanno lasciato, s'annovera, e ne' primi luoghi, il volgarizzamento dell' Agricoltura di Pier Crescenzio, *non solamente per la copia, proprietà e varietà delle voci, che per entro vi si ritrovano, ma eziandio per la chiarezza, efficacia e singolare armonia della dettatura. Le quali cose di modo so-*

no appropriate alla facultà di ch' e' tratta, che s' e' s' avesse avuto a ritrovar l' Arte dell' Agricoltura, e dimostrare in che maniera si debbe scriverla, nè per lei stil più acconcio, nè vocaboli più significanti e più proprj non si sarebber potuti forse giammai trovare. È ben vero, che per lo mal governo che n' hanno fatto e i copiatori e le stampe, s' è infino a oggi veduto dall' universale in maniera, che più tosto s' è potuto conoscer la sua bontà, che trarne gran frutto. Laonde io, per soddisfare all' ardente desiderio, ch' io ho continuamente avuto di far giovamento, in quanto per me si può, agli studiosi di questa lingua, e perchè di questa nobile Opera non solo si conosca la sua bontà, ma si possa ancora trarne gran frutto, mi son messo alla 'mpresa del correggerla, e di cercar di ridurla a quell' essere, che si può credere, che ci fosse lasciata dall' Autore: la qual cosa ho per costante, che mi sia in buona parte venuta fatta. Hammi indotto oltr' a ciò a 'mprender questa fatica l' opera del Vocabolario della nostra lingua, che già son tanti anni che l' Accademia della Crusca ha tra mano, e si può dir quasi condotto a fine: nel quale volendo citare gli esempli di tale scrittura correttamente, tal fatica è stata in verità più che necessaria. Essi fatto questo riscontro con sei antichissimi Testi a penna, tre della Libreria de' Medici, e gli altri, uno

del Cavalier M. Baccio Valori, e uno di M. Bernardo Segni, oggi di Lorenzo suo fratello, e l' altro di Giuliano de' Ricci, tutti e tre nobilissimi gentiluomini di questa patria. Con l' autorità de' quai Testi, e con l' ajuto di Varrone, di Columella, di Palladio, d'Alberto di Colonia, e d'altri Scrittori della medesima facultà, trasportati diffusamente da Crescenzio *nel Libro suo, purgatola da innumerabilissime scorrezioni. Ci si sono lasciati stare alcuni luoghi, che pajono senza fallo scorretti, per non gli aver voluti correggier di fantasia, i quali saranno notati addietro. E alcuni forse ci si possono trovar tali, nati dall' aver avuto il volgarizzatore il Testo latino scorretto, che scorrettissimo è quel che va oggi stampato attorno, e i latini in penna altresì, non sono di troppo miglior lega dello stampato. Nelle facultà il Volgarizzatore ha lasciato stare i proprj termini latini o greci, nella guisa ch' e' gli ha trovati, nè noi gli abbiam voluti volgarizzare. Similmente alcune voci ha mantenute latine forse, o per non l' avere intese (che considerata la qualità di que' tempi, non sarebbe gran maraviglia) o per non esser buone latine, le quali non si son volute senza autorità alterare. E alcune ce ne sono, secondo il nostro credere, allatinate e proprie del paese dello Scrittore, delle quali e delle predette nel Vocabolario ne darem conto, acciocchè*

non fossero usate per di buona lega con sì fatta autorità. Nè si resta qui di cercar di dare alla luce altri antichi Autori del medesimo secolo, che tuttavia si van correggendo. Come il volgarizzamento di Palladio, quel del trattato dell'Albertano de' costumi e onesta vita, e quel tanto grazioso e nominato libretto degli Ammaestramenti degli Antichi, acciocchè, essendo citati nel Vocabolario infinite volte, i Lettori possano, vedendogli, assicurarsi della loro autorità. Vivete felici.

INCOMINCIA IL LIBRO

DELL' AGRICOLTURA

DI PIERO CRESCENZIO

Cittadin di Bologna

A ONOR D' IDDIO E DEL SERENISSIMO RE CARLO.

All' Eccellentissimo Principe

M. CARLO SECONDO

Per la Dio grazia Re illustre di Cicilia
e Gerusalemme.

IL SUO PIERO DE' CRESCENZI
Cittadino di Bologna.

Conciossiecosach' io considerassi l'età mia provetta, e l' utilità ch'è nelle cose dell'agricoltura, e la grandezza dell' Eccell. M. V., diliberai di comporre un libro, che potesse dare all' animo vostro dilettazione, e perpetua utilità a' suggetti vostri : il quale alla vostra Signoria mando, umilmente pregandola, che quello leggere ed esaminare

degniate per voi e per vostri savj cherici e laici. E così veduto, letto, esaminato e approvato è per lo sapientissimo uomo frate Amerigo, Ministro dell'Ordine de' Predicatori, e per li prudentissimi frati suoi, e ancora per li savj in iscienza naturale dell'Università degli scolari della Città di Bologna. E se il libro alla vostra dominazion piacerà, mi stimo, che insieme con quello degnerete eziandio me accettare nel numero d'un de' vostri fedelissimi servidori, apparecchiato sempre a voi e a' vostri figliuoli in tutto obbedire a' piaceri e comandamenti vostri.

INCOMINCIA IL LIBRO

DELLE

VILLERECCE UTILITÀ

COMPILATO

DA PIERO DE' CRESCENZI

CITTADIN DI BOLOGNA

A ONOR DEL SERENISSIMO RE CARLO.

PROEMIO.

Conciossiacosachè per la virtù della prudenza, la quale tra 'l bene e 'l male cautamente discerne, l'animo dell'uomo sia informato alla conoscenza delle cose utili e dilettevoli: e conciossiacosachè nelle cose

terrene si trovi lo stato pacifico, utile molto, dilettevole e tranquillo; meritevolmente il predetto è da cercare a podere: e quello trovato, è, siccome tesoro inestimabile, con molta umiltà e pazienza da essere conservato: imperciocchè per esso agevolmente il benigno amor divino si provoca e s' acquista, e la vita dell' uomo senza lesion si conserva, e l' abbondante copia delle cose utilmente si procaccia. Questo non desiderano, nè domandano i malvagi, ma siccome orbati per superbia, o per altro abbominevole vizio, poichè trovato l' hanno, lo dividono e squarciano. Onde, avvegnachè la lor fortuna a tempo paja prosperevole, in fine pur manca e perisce, nè al mezzo de' suoi giorni arriva. Ma i pacifici e umili, avvegnachè alcuna fiata ricevano lesione e difetto, vivono nondimeno, e trovando grazia appo Dio e appo gli uomini, finalmente diventano ereditarj della terra degl' iniqui. Adunque io Piero de' Crescenzi, nato cittadino di Bologna, angustioso di questa cosa, il quale il tempo della mia gioventù in loica, in medicina, e in naturale scienza spesi tutto, e alla fine allo studio della nobile scienza legale mi rivolsi e diedi; disideroso del pacifico e tranquillo stato, dopo la divisione e scisma di quella nobil cittade, onde piangere si dovrebbe, la qual da sè per proprio nome era detta *Bononia*, cioè *Bona per omnia*, ch' è a dire per tutto

buona, e per tutte le parti del Mondo, non altrimenti s' appellava; conobbi, che mutata e rivolta l' unitade, e il pacifico stato in dissensione, cioè in discordia, odio e invidia, non era convenevole mescolarsi negli esercizj e operazioni della sopraddetta division perversa: ed imperciò per diverse provincie m' aggirai per ispazio di trent' anni, e con rettori d' una in altra mi distesi, a' soggetti volontier facendo giustizia, a' rettori leale e fedel consiglio donando, e le cittadi in loro quieto e pacifico stato a mio poder conservando: e molti libri d' antichi, e de' novelli savj lessi e studiai, e diverse e varie operazioni de' coltivatori delle terre vidi e conobbi. Finalmente la predetta città per divina grazia riformata, per increscimento di lungo circuito e di danneggiata libertade tormentato e commosso, di ritornar mi parve alla propria magione. E guardando, che fra tutte le cose, delle quali s' acquista alcuna cosa, niuna è miglior dell'Agricoltura, niuna più abbondevole, niuna più dolce, e niuna più degna dell'uomo libero, siccome dice Tullio. E conoscendo, che nel coltivamento della villa, agevolmente si trova stato tranquillo, imperocchè eccita dall' oziosità, e il danno de'prossimi si schifa, e ancora più che l' esquisita dottrina del coltivamento, per la quale più agevolmente e abbondantemente si riceve utilità, e

s' acquista diletto, che se negligentemente e senza certo ingegno ciascuna cosa con usato costume si coltivi, meritevolmente è da desiderare da' buoni uomini, che senza danno d'alcuno vogliono vivere giustamente delle rendite delle lor possessioni, e però al coltivamento della villa la mente e l'animo ho rivolto. E richiesto l'ajuto dell'onnipotente Dio, confidandomi della liberalità e cortesia di Gesù Cristo, ho proposto di scriver l'operazioni e utilitadi del predetto coltivamento, e la dottrina di ciascuna maniera di campi, di piante e d'animali, oscuramente e imperfettamente trattata e data dagli antichi, e da' moderni poco saputa, così secondo l'aperte sentenze e ragion de' savj naturali, come per provati esperimenti. Chiamasi questo Libro *il Libro dell' utilità della villa*, perocchè di quella tratta, il quale contiene dodici libri. Il primo è, come si debbono eleggere i luoghi da abitare, e delle corti e case, e di quelle cose fare, che all' abitazioni son necessarie. Il secondo è della natura delle piante, e delle cose comuni al coltivamento di ciascuna maniera di campi. Il terzo è, come i campestri campi si devono coltivare. Il quarto è delle vigne e del vino. Il quinto è degli alberi. Il sesto è degli orti. Il settimo è de' prati e de' boschi. L'ottavo de' giardini, e delle dilettevoli cose che far si posson degli arbori, dell'er-

be, e de' loro frutti e semi, artificiosamente. Il nono di tutti gli animali che si nutricano nelle ville. Il decimo di diversi ingegni da pigliar le fiere. L'undecimo delle regole dell' operazion della villa; e nel dodecimo si fa compendiosa memoria di tutte le cose, le quali sono in ciascun mese da fare in villa.

CAP. I.

De' luoghi abitevoli da eleggere: delle corti e case, e di quelle cose, le quali sono necessarie all' abitazion della villa, e prima del conoscimento della bontà del luogo abitevole in comune.

Imperciocchè 'l coltivamento della villa richiede, per li suoi continui affanni e fatiche, spezialmente fortezza degli abitanti, convenevol cosa è veduta a noi in questo primo Libro, insegnamento e dottrina di quelle cose donare, che spettano alla cognizion della sanità de'luoghi abitabili, perocchè gli umani corpi debbono a ciascuna pecuniaria utilitade esser premessi. Dirò adunque primieramente della cognizion della bontà del luogo abitevole in comune la quale sta intorno di cinque cose, cioè: intorno alla purità dell' aere: intorno all' impeto de' venti: intorno alla sanità dell' acqua: intorno alla qualità del sito, e intorno all' abbondanza della terra. Delle quali quattro cose predette si tratta in questo primo Libro: della quinta si tratta nel secondo, le quali tutte cose sono da esser diligentemente considerate, anzi che altri comperi terre, o faccia far case, e innanzi che 'l non isperato pentimento, con danno di persone o d' altra familiar cosa, poi tostamente seguisca.

CAP. II.

Dell' aria, e conoscimento della bontà e malizia sua.

L'aere, secondo Avicenna, è uno degli elementi delle cose generate, il cui natural luogo è quello che va d'intorno all'acqua, e che dall' elemento del fuoco è circondato: e la sua natura è calda e umida, s'altra cagion di fuori non la rivolge. L'essere del quale nelle cose generate fa giovamento e prode a rarificarle ed alleviarle, ed in alto mandarle. Intorno alla cognizion della bontà dell'aere è da attendere, che non sia putrefatto, o vero corrotto: nè troppo caldo, nè troppo freddo, nè distemperatamente umido, o troppo secco: imperocchè l'aere putrefatto e corrotto corrompe gli umori, ed incomincia a corromper l'umore, il quale è d'intorno al cuore, perocchè a lui più si approssima. E l'aere fortemente riscaldato apre le giunture, e allarga e risolve gli umori: e accresce la sete, e risolve lo spirito: e debilita e ammorta le virtudi, e toglie la digestione, imperocchè risolve il calore intrinseco, il quale è naturale strumento: e fa color citrino, imperciocchè risolve gli umori del sangue, che fanno rosso, e'l colore acceso: e fa la collera soprastare agli altri umori, e riscalda il cuor di calore strano;

e gli umori fa correre e gli corrompe, e mandagli alle concavitadi e alle membra deboli: e a' corpi sani non è mica buono, ma fa prode agl' idropici e a' paralitici, e all' umido spasmo. Ma l' aere freddo fa tornare il calore innato, cioè naturale, indentro, e genera catarro, e indebolisce i nervi, e fa grande impedimento alla canna del polmone, e fa forte digestione, e tutte l' occulte operazioni fortifica: e fa redire l' appetito, ed in somma è più convenevole a' sani, che l' aere troppo caldo. L' aere umido al più delle complessioni è buono; perocchè fa buon colore e buona cotenna, e falla molle e morbida, e lascia i pori aperti, ma dispone a corruzione: e l' aere secco è contrario a questo. Considerate adunque diligentemente le predette cose, è manifesto, che sia da cercare lo temperato mezzanamente e chiaro quanto si puote. Imperciocchè se l' aere è buono, temperato e chiaro, e che sostanza estranea non si mischi con lui, contraria alla complession dello spirito, fa sani gli abitanti, e conservagli: e siccome dice Alberto, le piante proporzionevolmente sott' esso, si salvano e fruttificano. Ma s' egli è reo, e con esso si mischino vapori di laghi e di stagni, per li quali si turbi, adopera il contrario, e attrista l' anima, e mescola gli umori, e corrompe le piante. E però gli ardenti venti e le mortificanti rugiade dannificano e struggono le piante. E somma-

riamente dice Avicenna, che ogni aere che tosto si raffredda, coricato 'l Sole, e che tosto si riscalda dopo lo levare, è sottile: e quello che è contrario a questo, fa il contrario. Ancora è di tutti il peggiore quello il quale costringe il cuore, e non lascia largamente respirare. E fuori di queste cose, dice Palladio, che la sanità dell' aere dichiarano i luoghi, che sono liberi da profonde valli e da oscure tenebre, e ancora considerati i corpi degli abitanti: imperciocchè nell' aere sano sono coloriti, ed hanno sano e buon capo: buona veduta e senza difetto, chiaro udire e chiara voce. Per cotali segni, come è detto di sopra, si prova e conosce la bontà del buono aere, e per li contrarj si manifesta lo malvagio spirito di quel cielo.

CAP. III.

De' venti, e conoscimento della bontà e malizia loro.

Secondo che dice Avicenna, in due modi si può de' venti trattare, e di quelle cose ancora, che per cagion de' venti si generano. Puossene trattare generalmente, o vero assolutamente, e puossene parlare secondo quel vento, il quale è più prossimano a ciascuna cittade, universalmente in questo modo. Che il meridionale, secondo il più, o vero maggior parte delle cittadi

e de' luoghi, è caldo e umido. E caldo, perciocchè dalla parte del Sole viene: ed è umido, imperciocchè la maggior parte del mare a noi è meridionale: per la qual cagione adopera in loro il Sole fortissimamente, e di quei mari trae fuor vapori, i quali si mischiano a' venti: ed imperciò i venti meridionali inducono debilitade, e aprono i pori, e turbano gli umori, e muovongli dalla parte d' entro a quella di fuori, e ne' vecchi fanno gravezza, e corrompono l'uscite, e fanno ricadimenti d'infermitadi, e indeboliscono, e muovono l'epilessia, e inducono sonno, e fanno putride febbri, ma non inaspriscono il gozzo. I venti settentrionali son freddi, imperocchè passano sopra i monti e le fredde terre di molte nevi; e sono secchi, perchè non sono accompagnati di molti vapori: imperocchè dalla parte del Settentrionale si fa meno risoluzione, e passano molto sopra l'acque congelate, o vero sopra deserti. Per la qual cagione questo vento fortifica e indura, e rompe quelle cose, che manifestamente scorrono, e richiude i pori, e fortifica la virtù digestiva, e strigne il ventre, e indura, e provoca l'orina, e sana l'aere putrido e pestilenziale. Ma quando il meridionale va innanzi al settentrionale, e seguitalo il settentrionale, il meridionale fa flusso, e 'l settentrionale espression dentro: e per cotal cagione allora si moltiplica flusso delle materie del capo, e infer-

mità di petto. Gli orientali venti tra caldi e freddi son temperati, ma sono più secchi che gli occidentali: ma i settentrionali dell'oriente hanno meno mari che i settentrionali dell' occidente. E se gli orientali venti alla fine della notte, e al cominciamento del dì trarranno, verrano dall' aere, il quale per cagion del Sole sarà temperato e da lui sottigliato, e già la sua umidità sarà menomata, e per tal cagione sono più secchi e sottili: ma se in fine del dì, e al cominciamento della notte trarranno, sarà il contrario. I venti orientali generalmente sempre son migliori che gli occidentali: i venti occidentali sono alquanto più umidi che gli orientali, perocchè passano sopra i mari: i quali se soffieranno, o vero trarranno in fine della notte e nel cominciamento del dì, verranno dall' aere, nel quale il Sole niente avrà operato. Adunque saranno più spessi e più grossi. Ma se alla fine del giorno, e al cominciamento della notte trarranno, sarà il contrario. Ma egli è vera cosa, che i giudicj di detti venti alcuna fiata si mutano: imperciocchè egli è convenevole e ragionevol cosa, che in certe cittadi e luoghi i venti meridionali sien più freddi, conciossiacosachè abbiano monti pieni di neve dalla parte del meriggio; e i venti meridionali si volgano a freddura, perocchè passano sopra loro. E quando i settentrionali son più caldi che i meridionali, avviene, perchè i

settentrionali sono circa le parti degli adusti deserti.

CAP. IV.

Dell' acque, che bisognano agli uomini, e conoscimento di lor bontà e malizia.

L'acqua, secondo che dice Avicenna, è l'uno degli elementi delle cose generate, ed il suo natural luogo è, ch'e' circondi la terra, e che essa sia dall' aere circondata, quando sarà ne' suoi naturali siti riposata: la quale è fredda e umida, se alcuna cagion di fuori non la contraria, e nelle cose generate ajuta a figurar le forme. Imperciocchè l' umido, avvegnachè tosto perda le figurate forme, nondimeno tosto le riceve: sì come il secco della terra, avvegnachè duramente le riceva, impertanto le ritien fortemente. E quando l' umido dell' acqua e 'l secco della terra si temperano, ed incorporano insieme, dall' umido acquisterà il secco, acciocchè tosto riceva dilatamento e agevolezza a figurare: e l'umido acquisterà dal secco, acciocchè fermamente ritenga quella cosa, che in lui sopravviene per rettificazione, ed equazione e figurazione: e per l' umido si rimuove il secco dalla sua divisione, cioè si consolida e strigne, e per lo secco si rimuove l' umido dal suo discorrimento. L' acqua

in questa scienza in due modi si considera: imperocchè altra acqua si conviene ai coltivatori e abitatori de' luoghi, e altra si conviene alle piantate. E imprima dell'acqua, la quale è sana agli uomini. L'acque, che secondo Avicenna, son migliori che l'altre, sono l'acque delle fontane di libera terra, nella quale niuna delle disposizioni e qualitadi strane soverchia, ovvero l'acque le quali sono pietrose, imperò sono migliori, perchè non si possono corrompere per la putrefazion della terra. Tuttavolta che l'acqua è da libera terra, è migliore ancora che la pietrosa, purchè ella sia corrente, e al Sole e a' venti scoperta, perocchè da queste cose accatta nobilità: nè ogni acqua corrente e discoperta, ma quella, che sopra il libero luogo, non puzzolente, nè lacunoso discorre: imperciocchè questa è miglior di quella, che sopra le pietre trapassa, imperocchè il loto la mondifica e la disvizia da ogni estraneo mischiamento, e la cola: ma le pietre comunemente non fanno ciò. E se quest' acqua sarà molta e di veloce corso, la quale per la sua moltitudine, quello che si mescolerà in essa, in sua natura converta, e che corra verso l'oriente, sarà dell'altre acque la migliore, e tanto maggiormente, quanto più si dilungherà dal suo principio: e appresso questa è quella che corre verso il settentrione. Quella che corre ad occidente e a meriggio, è malvagia, e massimamente

quando i venti meridionali soffieranno: e quella, che discende d'alti luoghi, con l'altre bontadi è migliore: e cotale acqua è quasi sempre dolce, ed è leggieri a pesarla, e tosto raffredda, e tosto riscalda: perch'ella è risoluta e fredda del verno, e calda nella state: nella quale in nullo modo superchia alcuno sapore, nè odore, e quello che si cuoce in essa, tostamente dissolve. Ma saper dei, che il peso è uno degli sperimenti che ajutano a conoscere la disposizion dell' acqua: perocchè l' acqua, la quale è più leggieri, nel più delle disposizioni è migliore: e il peso si conosce per via di misura, e anche si conosce, se in due acque diverse due panni d'un peso s' immollano, e appresso s' asciughino fortemente, e poi si pesino: imperciocchè l' acqua, il cui panno sarà più leggieri, sarà migliore. Ancora la sublimazione e distillazione rettifica l' acque malvage: similmente la decozione: imperocchè l'acqua cotta, secondo quel ch'hanno detto i savj, fa minore inflazione, e piuttosto discende: imperocchè la decozione sottiglia la sua sostanza, ed imperciò di sopra rischiara, e'l grosso della terra discende al fondo: imperocchè i mischiamenti terrestri leggiermente dalla sottil sostanza discendono, ma dal viscoso e spesso non agevolmente discendono. Intra l'acque laudabili son l'acque piovane, e spezialmente quelle, le quali con tuoni discendono nella state. Ma tutto

che l'acqua piovana sia migliore, tosto si corrompe, imperocch' ell' è molto sottile, e la sua corruzione e putredine fa corrompere gli umori, e 'mpedisce il petto e la voce, perocchè ogni sottil sostanza riceve più impressione. Ma se l'acqua piovana si bolle, si diminuisce la sua putrefazione e corruzione: e quando le cose acetose si mangiano, contrastano alla putrefazione, e dal suo impedimento assicurano. Ma l'acque de' pozzi e de' condotti sono malvage per rispetto di quelle delle fontane, perchè sono acque costrette, e che lungo tempo ricevono terrestritadi. E di queste così fatte acque, quelle sono le peggiori, le quali hanno fatte le vie di piombo, imperocchè alcuna cosa ricevon di sua virtude: onde sovente fanno e generano dissenteria, cioè escoriazion di budella. L'acqua del palude è peggiore di quella del pozzo, imperciocchè l'avvenimento dell' acque del pozzo s'assottiglia per attignimento: onde il suo movimento dura molto, e non dimora guari costretta, nè lungamente ne' luoghi onde sorge. Ma l'acqua di palude, perchè lungamente sta ne' forami della corruttibil terra, ed il suo movimento è tardo in mandar fuori ed uscire, e non è altrove, che in corrotta terra e putrida, in nullo modo è, se non malvagia. E l'acque ferme dei laghi, spezialmente le discoperte, son ree e gravi, e malvage: imperocchè il verno non si freddano se non per le nevi, e im-

però in quel tempo generan flemma, cioè umore, il quale è bianco, freddo e umido, e nella state si riscaldan, e per lo Sole, e per la putrefazione generan collera, e per la loro spessezza e mischiamento con loro di cose terrestri: e per la loro sottile risoluzione fanno grossezza di milza a coloro che la bevono, e 'l piano, il quale cuopre le budella, s'assottiglia, e le loro interiora ingrossano, e le parti di fuori dimagrano, e ancora i loro omeri e colli. E quest' acque fanno troppo grande desiderio di manicare, e fanno sete, e 'l ventre stitico e malagevolezza di vomito, ed alcuna volta caggiono in idropisia, imperocchè si ritiene acquositade in essi, e alcuna volta incorrono in postema di polmone e di milza, e di pondi: e i loro fegati indeboliscono, e molte altre infermitadi si generano in loro, e le femmine con malagevolezza ingravidano, e con malagevolezza partoriscono figliuoli, e partoriscono figliuoli postemosi, e spessamente si fa nella matrice un' infermità, la quale è detta mola, quando nella matrice nasce carne e bugiarda pregnezza: e i loro figliuoli spesse volte avranno le vene grosse delle gambe, ed insanabili piaghe di gambe, e abbondano di quartane, e molte altre infertadi sostengono, e ne' vecchi s'ingenerano febbri ardenti per la secchezza delle loro nature e de' ventri. E l'acque, alle quali si mischia sostanza di metallo o suo simile, e

mignatte, tutte regolarmente sono malvage, benchè vagliano in alcune infermitadi: imperocchè l'acqua, nella quale avanza la virtù del ferro, fa prode a rimuover la dissenteria e a fortificare i membri d'entro, e acciocchè tutte le disiderative virtudi procedano e vadano innanzi. L'acque nevose, o di ghiaccio son grosse: ma la neve e l'acqua del ghiaccio risoluto, pura, senza alcuna mistura d'altra cosa che abbia malvagia virtude, o vero che si solva e facciasene acqua, o vero che si metta in acqua, sarà buona. Bene è vero, che nuoce a coloro che hanno dolor di nervi, ma quando si cuoce, torna buona. E se l'acqua del ghiaccio sarà stata di quelle malvage, o vero se la neve avrà tratto a se malvagia virtude ed estranea da' luoghi ove sarà caduta, sarà rea e malvagia la sua acqua. Ancora l'acqua temperatamente fredda è migliore a' sani, che tutte l'altre acque, avvegnachè impedisca i nervi, e nuoca a coloro che sono apostemati dentro, imperocch'ell' accende l'appetito, e fa forte stomaco: ma l'acqua calda corrompe la digestione, e fa notare il cibo nello stomaco, e conduce l'uomo in idropisia ed in etica febbre, e consuma il corpo. L'acqua tiepida genera abbominazione, e quando sarà più calda che questa, cioè più tiepida, e sarà bevuta a digiuno, molte fiate laverà lo stomaco, e solverà il ventre: ma berla spessamente non è mica buo-

na, perocchè indebolisce la virtù dello stomaco: e l'acqua che è molto calda, dissolve la colica, cioè il mal del fianco e la ventosità della milza: ma l'acqua salsa fa diseccare ed immagrire, e prima fa il ventre flussibile per la forza del radere che ha in sè, poi per la secchità della sua natura finalmente lo strigne, e corrompe il sangue, e però genera pizzicore e rogna. L'acqua torbida genera pietra e oppilazione, ed imperò è da mangiare dopo quell'acqua cosa provocativa, avvegnachè a colui che ha flusso, spesso faccia utilitade la predetta acqua torbida: e tutte le gravi acque e pesanti, perchè nel ventre si ritengono, nè tosto discendono, ma le sue triache sono le cose untuose e dolci. L'acque che tengono allume, la superfluità delle femmine non lascian correre, nè sputare il sangue, e costringono quello ch' esce delle morici: ma i corpi disposti a febbre, fortemente ad essa febbre provoca e conduce. L'acque che tengon ferro, risolvono, cioè distruggono la grossezza della milza, e fanno ajutorio a quelli, i quali non possono usar con femmina. Quelle che tengono rame, sono utili alla corruzion della complessione. Ancora se l'acqua si colerà sovente, si correggerà la sua malizia. E alcuna fiata il cuocer dell'acqua, sì come è detto di sopra, la cola per la residenza che fa, e divide la pura sostanza dell'acqua da quello che v'è mischiato: e il migliore di

tutto quello che detto è, si è distillarla per sublimazione: ma ber l' acqua col vin si conviene, imperciocchè rimuove la sua malizia, quando la sua malizia sia malizia di poca penetrazione. E ancora quando l' acqua sarà poca, e non se ne troverà, sarà da bere temperata con l' aceto, spezialmente nella state, imperciocchè difende e scusa da molto bere. Ma l' acqua salsa si dee bere con aceto e con isciroppo acetoso, nella quale ghiande e granella di mortina, e sorbe si deono mettere. Ancora dopo l' acqua alluminosa e pontica, è da bere tutto quello che la natura solve: e 'l vino è una di quelle cose che giova, bevuto dopo cotale acqua. Ancora sopra l' acque amare son da dare cose dolci e untuose. Ancora dinanzi all' acqua stante e di palude, nella quale è putrefazione, non sono da gustar nutrimenti caldi; sopra la quale acqua le cose stitiche de' frutti freddi sono da dare, siccome cotogne e mele afre, e cerconcello: e sopra l' acque grosse e brutte sono da usare gli agli: e una di quelle cose che le schiarano, si è l' allume jameui. Ancor di quelle cose che rimuovono le malizie di diverse acque, sono le cipolle, perocchè sono sì come la lor triaca, e propriamente la cipolla con l' aceto, e ancora gli agli. E delle cose fredde, che rimuovono cotal malizia, sono le lattughe, siccome scrive Palladio. Alcuna fiata la più coperta natura dell' acqua suole

più occulto nocimento donare, la quale per le ragion predette discernere non si puote: ed imperciò la conosciamo per la sanità degli abitanti, cioè se le gole, o vero gorgozzuli di coloro che la beono, son puri e mondi. Se 'l capo loro è sano. Se nel polmone ovvero petto rade volte, ovvero neuna fiata hanno cagione. Se 'l ventre o le budella, o i lati o le reni di niun dolore, ovvero enfiamento son magagnati. Se la vescica ha vizio neuno.. E se queste e simiglianti cose per la maggior parte degli abitanti vedrai esser manifeste, nè delle fontane alcuna cosa, nè ancora dell' aere si può sospicare.

CAP. V.

Del sito del luogo abitabile, e del conoscimento della bontà e malizia sua.

Il sito dell' abitazioni ovvero delle terre, in due modi si considera: l' uno modo si è per la ragion della sanità degli abitatori, e l' altro per ragione dell' abbondanza de' campi; e però primieramente si dirà della natura del primo sito. Egli è da sapere, siccome dice Avicenna, che le disposizion de' luoghi abitabili si diversificano ne' corpi per la cagione di loro altezze e bassezze: e ancora per la cagione della di-

sposizion della terra loro: s'ell'è lotosa, ovvero umida, ovvero fangosa, o limacciosa, ovvero se in essa è virtù di miniera, o vene, e disposizion di moltitudine d'acque, ovvero di povertà: e per cagione della disposizion di quelle cose, che allora son prossimane, siccome arbori, o vignazzi, o fosse, ovvero corpi morti, o simiglianti cose: e per la vicinità de' monti e de' mari: i luoghi abitabili caldi fanno i capelli annerire e diventar crespi. E quando in loro sarà stata grande risoluzione, e l'umidità sarà menovata, avaccio sopravverrà la vecchiezza, secondamente che nella terra de' neri avviene, ove in trenta anni son vecchi gli abitanti, ed in loro cuori son paurosi, imperocchè lo spirito molto si risolve. Ne'luoghi freddi abitabili sono i corpi di maggiore ardire, e che meglio smaltiscono: i quali se saranno umidi, saranno gli abitanti grossi e carnosi, e abbonderanno di molto grasso: le vene de' quali saranno profonde e ascose, ed egli molto saranno teneri e bianchi. Coloro che abitano ne'luoghi abitabili umidi, hanno belle facce, de' quali la buccia è morbida, e tantosto, come s'esercitano, s'allassano, e la loro state non molto si riscalda, nè il verno molto si raffredda, e vengono loro molte lunghe febbri e flusso di ventre, e molto uscimento di sangue mestruo e di morici, e si moltiplica loro le infermitadi della epilessia. Ne' luoghi abitabili secchi si

disseccano le complessioni degli abitanti, ed il lor buccio annerisce e si secca, e ai loro cerebri tosto viene secchezza, e la loro state è molto calda, e 'l verno molto freddo. E coloro che dimorano ne' luoghi abitabili alti, son sani e forti, e sostengon molta fatica, e sono di lunga vita. Coloro che dimorano ne' profondi e bassi luoghi hanno molta vaporositade e debolezza di fegato, e abbondano d'acque, non mica fredde, e propriamente se sono acque che non si muovano, e di laghi o di stagni, e l'aere loro è reo. L'aere di coloro che abitano ne'luoghi abitabili pietrosi e discoperti, nella state è molto caldo, e nel verno molto freddo: e i loro corpi sono duri, sodi, e di molti capelli: forti, e di manifeste giunture: ed in loro vince la secchezza, e vegghiano molto, e sono male accostumati, e non ubbidienti, e son forti battaglieri, ed hanno sollicitudini nell'arti e sottilità. Di quegli ancora che dimorano in luoghi montuosi e pieni di neve, simile giudizio è a quello di coloro, che abitano nell'altre fredde terre, e li loro terreni son ventosi, e quando la neve vi dimora, si genera in lor buon venti: ma quando si risolve e disfà, se hanno monti che schifino i venti, diventano vaporosi. Ne' luoghi marini abitabili si tempera la caldezza e la freddura, per la inobbedienza della sua umidità a passione. Ancora di coloro che abitano ne'luoghi settentrionali è cotal

giudizio, quale è quello delle città e dei tempi freddi, ne' quali si moltiplicano di costrignere e di mandar fuora le infermitadi: e moltiplicansi in loro gli umori ragunati nel segreto del corpo: e soglion bene smaltire ed esser di lunga vita: e ne'lor corpi tosto sanano le piaghe per la lor fortezza e per la bontà del lor sangue: e ancora avviene, perciocchè di fuori non è cagione, la quale le allarghi, ovvero le scuopra: ma per la molta caldezza de' lor cuori sono i lor costumi di lupo. Li giudicj di coloro che abitano in luoghi meridionali, sono quelli medesimi giudicj che sono delle terre e de' tempi caldi: ma il più dell'acque che ivi sono, è salato e sulfureo: e i capi di coloro che vi dimorano, son pieni di materia umida, perocchè la parte meridionale è di cotale operazione, e li loro ventri sono soluti, per quello che discende da'loro capi allo stomaco: e i membri loro son cascaticci e deboli, e i loro sentimenti gravi, ed hanno debile appetito di mangiare e di bere. Ciascun vino gli grava, perciocchè i loro capi e stomachi son deboli, e le loro piaghe faticosamente si sanano e si mollificano: e alle femmine vien molto uscimento di sangue mestruo, e non si costrigne se non con malagevolezza: e spessamente si scipano, ovvero sconciano per la moltitudine delle loro infermitadi: e agli uomini avviene uscimento di sangue dal ventre e morici, o ottalmia

umida, cioè rossor d'occhi, la quale tostamente si sana: e a' vecchi nella prima vecchiezza quando passano i cinquanta anni, avviene parlasia per cagione de' lor catarri. E avviene a tutti loro asma, tensione, cioè distendimento di nervi ed epilessia, imperciocchè i loro capi son pieni: e avvengono loro febbri, nelle quali è caldezza e freddezza, e febbri vernerecce e notturne: ma le febbri acute poco vengono loro, perocchè i loro ventri molto si risolvono, e 'l sottile ch' è ne' loro umori, si dissolve. La città de' luoghi abitabili orientali, la quale è aperta dall'oriente e posta in opposito, è sana e di buono aere, imperciocchè il Sole al cominciamento del dì si lieva sopra a lei e chiarifica la sua aere, poi si parte da essa e lascia l' aere schiarato: e ventano sopra quella venti sottili, i quali vi manda innanzi il Sole: e poi egli medesimo gli seguita, e i loro moventi si convengono insieme. Nella città, ch' è ne' luoghi abitabili occidentali, la quale dalla parte dell' occidente è discoperta, e dalla parte dell' oriente coperta, non viene il Sole se non tardi, e incontanente ch' è venuto ad essa, sene comincia a dilungare, e però non s' approssima col suo processo: non sottiglia, nè dissecca l'aere, ma lo lascia umido e grosso: e se le manda venti, mandagli dall'occidente e mandagli la notte. Adunque gli loro giudicj son quelli di cittadi d' umide complessioni, e

che hanno caldezza temperata grossa: e se non fosse per quello che procede dalla spessezza dell'aere, la lor natura sarebbe simigliante alla natura della primavera. Ma meno sanità è in loro, che nelle terre orientali con molta diminuzione. Perlaqualcosa colui che elegge luoghi abitabili, dee conoscer la terra della città, ovvero d'altro luogo da abitare, ed in che modo giace la sua disposizione secondo l'altezza, la bassezza e scopertura: e dee conoscer la sua acqua e la sostanza di tale acqua, e come sta secondo il suo aprimento e discoprimento, ovvero secondo il suo occultamento, e secondo la sua profondità. E ancora s'ell'è a'venti disposta o in profonda terra: e dee conoscere i venti che quivi traggono, se son sani, freddi: perchè de'freddi sono de' sani e degl'infermi: e ancora che cosa le sia prossimana de'mari e de'pelaghi, e de' monti e delle miniere. E de'sapere la qualità della terra secondo la sanità e le infermitadi: e quali infermità sogliono addivenire a coloro che vi dimorano. E ancora dee conoscere le fortezze di coloro che quivi abitano, e i loro desiderj e la loro digestiva, cioè virtù e la bontà de'suoi nutrimenti: e come sia da parte degli edificj ordinato: se sono spaziosi e ampi, o le loro entrate sono strette. Dopo queste cose è bisogno, che le porti e le finestre sieno orientali e settentrionali, e per quello onde più si dee aver sollecitudine, sia, che i

venti orientali possano entrare per le magioni, e che il Sole possa entrare in ogni parte e luogo che quivi è, imperocch' egli è quella cosa che l'aere rettifica. E ancora la vicinità dell'acque dolci nobili, correnti e copiose e monde, le quali nel verno si scaldino, e nella state s'affreddino: che sieno diverse da quelle che stanno nascoste, è cosa convenevole e di grande ajuto. Del sito della villa, cioè della casa così per via d'utilità degli abitatori, come per li frutti, nobilmente scrive Varrone, che la villa massimamente si dee edificare in tal maniera, che dentro al suo circuito e chiusura s'abbi l'acqua, e se no, almanco sia vicina: la quale acqua quivi nata d'ogni tempo sempre vi discorra. E se al tutto l'acqua non è viva, si facciano le cisterne sotto i tetti, e 'l guazzatojo si faccia all'aria dall'altra parte: acciocchè dall'una parte gli uomini la possano usare, e dagli altri luoghi, ovvero dall'altra parte s'abbeverino gli animali. Ed è da procurare, che spezialmente il padre della famiglia ponga la villa sotto le radici del salvatico monte, ove le terre lavoratie sien dolci e trattabili, e dove spirano salutiferi venti, la qual posta è acconcissima agli equinoziali levamenti del Sole, perocchè la state ha ombra, ed il verno ha Sole. Se fussi costretto d'edificare presso a fiume, prenditi guardia di non edificare incontro a quello, perocchè nel verno diventerà fortemente

fredda cotale villa, e la state inferma. Ancora è da procurare se v'avessi alcuni luoghi paludosi, o per quelle medesime cagioni, e sì ancora perchè quando si seccano, crescono certi animali minuti, che gli occhi non possono seguire per la picciolezza loro: ed entrano in corpo per la bocca e per le nari, e generan dure e gravi malattie. Ancora dice Scrofa, ch'egli è da schifare, che la villa sia volta a quella parte, dalla quale grave vento suol trarre, e che non edifichi in profonda valle, ma in luogo altissimo, perocchè quando venta forte, se avviene che spiri vento, che adduca alcuno contrario, più agevolmente si caccia perch'è alla scoperta. Ancora il luogo, il quale tutto dì è illustrato dal Sole, è più sano: imperciocchè se alcune bestiuole vi nascono presso e v'entrano, o elle n'escono fuori per li venti menate, o per aridità e asciugamento periscon tosto. Sono ancora i luoghi alti più sicuri dalle piove che discendono con venti, e da' pericolosi torrenti, ovvero fossati a coloro che hanno ne' bassi e cavi luoghi le lor magioni: e ancora sono più sicuri da' ladroni per la difficultà del sito. Deonsi ancora far nella villa le stalle de' buoi in luogo, che nel tempo del verno possano esser più calde: e ancora si deono far le celle in luogo piano, dove i vasi del vino e dell' olio possano dimorare. E ancora dove stieno i frutti secchi, siccome il grano e la biada, ed il

fieno ne' tavolati. Ancora è da provvedere del luogo, dove abiti la famiglia, acciocchè affannati per l'esercizio, o per freddo o per caldo, agiatamente vi si possano riposare. Ancora è bisogno, che la casa del lavorator sia presso alla porta, e conviene che sappia chi va e chi vien di notte, e che cosa porti, e massimamente se null' altro portier fosse nella casa. Ancora scrive Cato: edificherai la villa presso alla città per via d'abbondanza: imperocchè se in buon podere avrai fatto edificio, v'andrai più volentieri e più spesso, e sarà migliore il podere, ed avrai più frutti. Se tu sarai prossimano al luogo, più tosto vedrai le tue cose, e più agevolmente allogherai l'opere del tuo luogo, e più agevolmente condurerai lavoratori.

CAP. VI.

Delle corti, ovvero tombe da fare in diversi luoghi e in diversi modi.

In molti modi si può considerare in che maniera son da far le corti, ovvero le tombe nella villa, per cagion dell'abitazion del Signore e de' lavoratori, e de' frutti che vi si deon portare, e degli animali da nutricare; perchè il luogo dove tu ordini di far la corte, è posto intra l'altre case della villa, o egli è da quelle lontano. Ancora,

o il detto luogo è in piano, o egli è in monte. Ancora, o egli è in parte sicura o in parte pericolosa. S'egli è posto intra l'altre case della villa, non ha bisogno la corte di tanta fortezza e guernimento di chiusura, perciocchè cotal luogo è men disposto alle insidie de' ladroni: e ancora perchè ha presso l'ajuto degli uomini vicini, se bisogno gli facesse. Ma se dall'altre case fosse partito in luogo solingo, si dee cignere d'intorno di convenevoli fosse, e di ripe e di siepi, per le contrarie ragioni. Ma s'egli è in piano troppo basso, sì si dee ragunar terra per tutta la corte, che vegna altronde, ed innalzarla, acciocchè ivi entro l'acque, che d'altronde vengono, non possano entrare, e che le piove che vi caggiono, agevolmente se ne derivino e scolino fuori. E se fosse in monte, là dove con acqua di fosse non si puote afforzare, eleggasi un luogo, al quale, fuorchè per ordinato entramento, sia aspra e greve salita: e se il luogo è dalla malignità de' nimici sicuro, basta solamente che sia afforzato di tali guernimenti e fossi, che da' ladroni sia sicuro, i quali spesse volte stanno intesi a far danno eziandio nel pacifico tempo. E se il luogo fosse in parte pericolosa, disposto molto alle forze de' potenti nemici, più sicura cosa sarà abbandonare a tempo cotal luogo, che mattamente e inconsideratamente disponersi a morire: se non fosse già, che moltitudine

di ricchezze movesse il Signor del luogo a far castello, o rocca da battaglia sicuro. Ma se alcuna volta corrano quelle parti berrovieri, malandrini, o vero deboli nemici, rubando e spogliando, si dee circondar la corte di muro, o vero di convenevole steccato. Alle quali cose fornire, se la facultà del Signore non bastasse, facciasi almanco, che in uno de' cantoni della corte, di ripe e di fossi forti guernimento si faccia, e sopra ciò si faccia un battifredo, o vero torre, nella quale il padre della famiglia con suoi lavoratori e con le sue cose possa rifuggire quando bisogno gli fosse. Premesse adunque le predette considerazioni, è da eleggere il luogo della corte nella più convenevole e acconcia parte de' campi: la grandezza della quale dee esser tale, che proporzionalmente corrisponda alla misura delle terre, che si deono lavorare. E disegnata e ordinata l'ampiezza delle fosse, in tutto 'l circuito si dee segnare e ordinare intorno tanto infra la tomba, quanto è larga la metà della fossa: e quivi attorno attorno nel tempo che si conviene, cioè d'Ottobre ovver di Novembre, di Febbrajo ovver di Marzo, si pongano piante di salci ovvero di pioppi, ovvero d'olmi, ugualmente lungi l'uno dall' altro intorno di cinque piedi, o alcuna cosa meno. Dopo questo deono seguire i cavatori il lavorio delle fosse, e porre tutta la terra dal lato d'entro della

corte, e lasciar la terra soda intorno d'un piè discoperta e vota allato al fossato, ove poi pongano in alcuni de' detti mesi piante di pruni giacenti: e sopra posta ivi ancora la detta terra, con le vanghe, ovver con le pale si disponga e ordini secondo la forma delle ripe, e con mazzi ovvero mazzeranghe, fatti a ciò, fortemente si calchi e s'assodi. E quando sarà su cresciuta e alzata intorno d'un piede e ancora più, piantatovi e poste di nuovo altre piante di pruni, vi si raguni e gitti sopra esse della terra: e così si faccia infino che si pervenga alla sommità della ripa, secondo che la vuole alta. E se altri ha paura del dirupamento delle ripe, in luogo delle spine, ovvero tra esse, si pongano radici di gramigna verde, che fa più forti ripe. E deono esser le piante de' pruni tali, quali sono le piante de' pruni, ovvero spine judaiche, se aver si possono: perciocchè mirabilmente pungono: ovvero che sieno pruni albi, o salvatiche prugne, o piante di rose salvatiche, o di domestiche bianche. Ma il rovo, avvegnachè faccia assai forte siepe, tuttavolta consuma e affoga l'altre piante, quando non son grandi, ed imperciò non molto m'aggrada, se delle predette altre piante aver si possono. Ancora è molto da prender cura, che intra l'ordine de' predetti pruni non si pongano alcune piante fruttifere, perocchè per l'appetito de' frutti gli uomini guastano le siepi e i

fossati in tal maniera, che la corte mai non si può tener chiusa. Ancora si dee procurare, che le piante infruttose nate quivi, non vi crescano, perocchè crescendovi, farebbono per l'uggia loro o delle loro radici, al postutto le piante de' pruni consumare e tornare a niente. Ancora nel primo e nel secondo anno si deono le predette piante de' pruni in ciascun mese della state, mondificare dall' erbe che tra esse nascono, acciocchè le predette piante non sien costrette di seccarsi per difetto di nutrimento, il quale le dette erbe a sè trarrebbono. Ancora le piante de' salci e de' pioppi ovvero d' olmi, le quali primieramente dicemmo che si dovevan piantare, senza dubbio cresceranno infino alla sommità della ripa, le quali conciossiacosachè intorno a sè abbiano di molta terra posticcia, e per le loro radici le grasse acque della corte trapassino, che alle fosse discorrano, mirabilmente andranno innanzi: intra le quali si potrà fare una siepe secca, o far questo, che sarà migliore, cioè: che incontanente fatta, e adunata la ripa e cresciuta, folta moltitudine di piccole piante de' detti arbori si ponga, e massimamente dell' oppio: le quali quando saranno cresciute, e per piegamento e per tagliamento saranno fatte spesse e folte, forte siepe faranno, o quasi un durabile palancato. Ma prendi guardia di non lasciar crescere in alto i pedali de' detti arbori prima pian-

tati, oltre all' altezza di dieci piedi, perchè fuor di ragione impaccerebbon la corte: la quale per salvamento degli abitanti richiede sano aere, per la bontà del Sole e de' venti; fuor che sopra ciascun canton della corte si dee lasciar crescere un arbore tanto, quanto si potrà in alto stendere, perciocchè molto adorneranno la corte, nè potranno, perchè son pochi, dannificarla. Ancora se ne lascino crescere similmente due sopra ciascuna porta, alle cui ombre si possano posar gli uomini ne' tempi caldi. E queste cose con diligenza osservate, senza grande spesa sarà la corte sicura, circondata di fossati, di siepi, di pruni e d'arbori, con laudabile forma e utilità degli abitanti. E nella sommità de' monti d'intorno alle case si facciano siepi delle piante di melagrani, le quali non temon l'asprezze de' luoghi, perchè questo arbuscello di piccolo nutrimento si contenta, ed anche fa siepe spessa e forte per lo molto metter che fanno le sue radici: e chi vuole entrar per la siepe, si dispone a ricever forte pugnimento di spine: e sopra questo produce ogni anno frutto di gran bellezza e utilità. Ma gli grandi arbori non crescono in cotali luoghi, perocchè hanno bisogno di più nutrimento, il quale quivi sufficientemente aver non si può, là dove la terra è troppo pietrosa. Ma ne' luoghi bassi de' monti, là dove è allegro e grasso terreno, si potrebbono le predette

piante, e massimamente di pruni e d'olmi, assai acconciamente piantare. Ma il salcio e 'l pioppo in cotali luoghi, se non sono allato a rivi e a sabbione, ovvero che abbiano terreno molto soluto, non vanno innanzi, nè crescono largamente. E se il luogo è di tanta freddura, che 'l melagrano non vi possa durare nè allignare, si si dee dattorno chiuder di quegli arbuscelli ovvero pruni, i quali in quella ragione e simigliante luogo per esperienza meglio si difendano. E questo basti aver detto quanto alla chiusura e guernimenti delle corti. Ma de' nobili guernimenti e mirabili, e delle tombe che si possono far degli arbori artificiosamente intorno alle corti, si riserba al libro ottavo.

CAP VII.

Della intrinseca disposizion della corte.

Primieramente dico, che la corte predetta si disponga dentro, e ordini in questo modo: che nel mezzo della faccia dinanzi si faccia in essa l'entramento della via di larghezza di dodici piedi il meno, e di quella medesima larghezza nella contraria parte si faccia l'uscita, per la quale si vada all' aja, alla vigna, ovvero a' campi di dietro: imperciocchè la predetta ampiezza basta all' entrar del carro carico di fie-

no ovvero di biade. E si facciano ne' predetti luoghi porte nobili o rustiche, secondo la volontà del Signore, purchè di notte si possano serrare con chiavistelli o chiavi di ferro, sopra le quali si si faccia un tetto ovvero casa, acciocchè l'entrata più netta e asciutta si conservi, e acciocchè le porti non infracidino in picciol tempo per rugiada o per acqua piovana. Appresso ciò, la metà della corte, la quale è dall'una parte delle porti, si disponga e ordini per lo Signore in questa maniera, cioè, che allato alla via che divide la corte, si faccia la casa del Signore, la quale abbia la faccia lunga allato alla via, e poco si distenda alla parte di dietro; e quello che la casa non chiude, si ricompia la siepe alta di pruni ovvero muro: ma che la casa, o piccola o grande che sia, o murata o non murata, sia coperta di tegoli o di cannucce, secondo la facultà o piacimento del Signore. Ed in quella parte allato alle ripe della corte, si piantino nobil generazioni di viti da pergole, le quali, poichè saranno levate otto ovvero dieci piedi dalla terra, potranno far bellissimo pergoleto sopra le ripe, accostandosi a' predetti arbori. Poi appresso a questo si piantino piccole e basse piante fruttifere infra la corte cinque o sei piedi intorno intorno, siccome di fichi e di melagrani, se la qualità di quell' aere le ritiene: e de' nocciuoli, e de' giuggioli e de' meli. E per lo mezzo

di questo luogo si piantino alcune piante di peri e meli, che sieno venti piedi al manco distanti: i quali in processo di tempo con diligente industria s'innestino di diverse generazioni di peri e meli, che maturino di ciascun mese della state e dell'autunno i lor frutti. Conserverannosi adunque i frutti delle viti e arbori predetti, sicuri a' Signori per cagion delle forti chiusure, dal divoramento e rapacità de' villani. E in quel medesimo luogo si formerà dilettevole giardino di sottili e minute erbette, e vi si conserverà ancora l'orticello del Signore e la moltitudine dell' api senza lesione, e le tortore, e spinosi, e lepratti e simiglianti cose, secondo i modi, i quali in loro luogo si diranno. Nell' altra mezza parte si facciano le case e le capanne allato alle ripe intorno intorno, che occupino o le due parti o l'una d'essa, secondo il bisogno della famiglia de' lavoratori e degli animali da nutricare, rimanendo sempre la corte nel mezzo spedita. E le migliori case in una parte sieno deputate all' abituro de' lavoratori, e l'altre sieno deputate a' predetti animali: e allato alla casa de' lavoratori si faccia il pozzo e 'l forno, se già non avesse fontana nella più convenevol parte, secondo i modi e le forme che s' usano, purchè il pozzo s' allarghi dalle fosse della corte e dalla fossa del letame, acciocchè 'l putrido umor delle fosse ovvero del letame non v' entri per l' occulte vie della terra. E

nella parte della corte allato alle capanne delle bestie, si faccia un palude ovvero fossa per maturar lo letame, rimossa dalla casa del Signor quanto più si può. Ma se la nobiltà de' Signori e la potenza è tanta, che schifino d'abitare co' suoi lavoratori in una medesima corte, potranno agiatamente nel predetto luogo così disposto, far dimorare un guardiano, il quale si chiama Castaldo, e in altra parte fare il lor luogo ornato di palagi e di torri e di giardini, secondo che a loro nobiltà e possanza si converrà. Ma la dottrina dell' aja, de' granai e della cella del vino, della colombaja, del pollajo, delle stalle e delle capanne da salvare il fieno, nel suo luogo si riserba a trattare.

CAP. VIII.

De' pozzi e fonti da fare, e come l'acqua si trovi e pruovi.

Avvegnachè il pozzo nella corte ottimamente dimori, secondo che detto è, tuttavia alcuna volta per comune utilità di molti, e tal volta per agiamento di lavoratori, e perchè più volte sono, che non si trova acqua nella corte ovvero ne' luoghi prossimani, o benchè vi si trovi, si corrompe e guasta per lo liquor del letame della corte, si disidera più di fare ne' campi

fuori della corte: la qual cosa, quando si vorrà fornire, si provvegga in questo modo. In quel luogo, nel quale l'acqua si trovi nella sommità della terra, o almanco non molto profonda, deesi cavare il pozzo del mese d'Agosto, di Settembre ovvero d'Ottobre, perchè là dove l'acqua non mancherà in questi mesi, in neuno altro tempo potrà mancare. Adunque, secondochè dice Palladio, innanzi lo levar del Sole in que' luoghi dove l'acqua si vuol trovare, guarderai l'oriente, ugualmente chinato col mento alla terra, ed in quel luogo dove tu vedrai levare l'aer crespo e fondo di sottil nebbia, e bagnare a modo di rugiada, sappi, che l'acqua sarà quivi ascosa dentro da'luoghi secchi. Ma acciocchè tu possi giudicare della piccola ovvero molta quantitade, considera la maniera ovvero generazion della terra, imperocchè la creta darà vene sottili e di non molto buon sapore, ed il soluto sabbione le darà sottili e non soavi, e limacciose e profonde: e la nera terra gemerà e renderà cotali rifudamenti, e non grandi gronde d'acqua, la qual sarà raccolta dalle piove e liquor del verno, ma avrà sapor nobilissimo. Le ghiaje daranno vene mezzane e incerte, ma di grandissima soavità: e'l maschio sabbione e la rena, e'l carbunculo darà certane acque e di molta abbondanza: e quelle che si trovano nel sasso rosso son buone e abbondanti: ma è da provvedere, che poi

chè son trovate, non tornino addietro per le fessure. Ancor sotto le radici de' monti e nelle dure selci si trovano l'acque abbondevoli fredde e sane. Ne' luoghi campestri si trovan salate e gravi, e tiepide e non soavi le più delle volte, il cui sapore, se sarà ottimo, sappi, che 'l suo principio sarà da' monti, e sarà quivi sotto la terra venuta. Ma l'acqua delle fontane, che son nel mezzo de' campi delle montagne, sono soavi, se di sopra si cuoprano con arbuscelli, che v'adducano e facciano ombra. E ancora questi sono i segnali da trovar l'acque (a' quali allora diamo fede, quando in quel luogo non ha alcuna acqua stante, nè per consuetudine vi geme alcuno umore) cioè il giunco sottile, il saligastro, il pioppo, la canna, l'ellera e molte altre cose, che di molto acquoso umore si generano: sì che ne' luoghi, ove troverai i predetti segnali, si cavi tre piedi per larghezza e cinque per altezza. E presso al tramontar del Sole si prenda un vasello puro di rame ovvero di piombo unto dentro, ed ivi si metta boccone nel fondo del detto cavato, e sopra la fossa si faccia un graticcio di verghe e di fronde: sopra postavi la terra, si chiuda e cuoprasi tutto lo spazio, e 'l seguente giorno si scuopra il detto luogo, e se 'l vasel si trova sudato, non dubitar chè acqua non v'abbia. E ancora se si porta un vasello di terra non cotto, secco a quel medesimo modo, e che similmente si cuo-

pra; l'altro dì, se la vena dell' acqua è prossimana a quel luogo, si troverà disfatto l'orciuolo per l'umor che avrà ricevuto. Ancora se si porrà un vello di lana coperto a quel modo, che detto è, se suderà tanto d'umore, che l'altro dì versi fuori acqua, quando si premerà, darà testimonio, che quel luogo sia d'acqua copioso e pregno. Ancora se si prende una lucerna piena d'olio e accesa, e pongasi in quel luogo, e 'l seguente dì si truovi spenta, rimanendovi l'olio e 'l lucignolo, sarà segnale, che quel luogo avrà copia d'acque. Ancora se in quel luogo farai fuoco, e la terra vaporata manderà fuori umido fummo e nebbioso, sappi, che quivi per certo avrà acqua. Trovate adunque queste cose per certano conoscimento di segnali, caverai il pozzo, e cercherai il capo dell'acqua, e se sono più capi, raccoglieragli in uno: tutta volta l'acque si deono cercare sotto le radici de' monti nella settentrional parte: perocchè in cotali luoghi son migliori e di maggiore abbondanza. Ma quando si cavano i pozzi, si dee schifare il pericol de' cavatori, imperocchè molte volte la terra cava fuori allume, zolfo e bitume, le quali cose spirano e mandan fuori vapore pestilenziale, il quale quegli che lo riceve ne può perire, se non fugge tosto. E però prima che si stenda giuso, si dee in que' cotali luoghi mettere la lucerna accesa, la quale se non s'ammorterà, non

bisognerà di temere, ma se si spegnesse, è da schifare tal luogo siccome cosa mortale. Deesi ancora cavare il pozzo di larghezza di piedi otto o sette, acciochè per ogni quadro comprenda quattro piedi. E ancora si può fare più largo o meno, secondo che molti o pochi ne 'ntendonò d'attignere, e secondo la moltitudine e povertà delle vene. E se l'acqua è limacciosa, si può correger per mischiamento di sale: ma se la terra casca quando il pozzo si cava per vizio di terra che si gravi, ovvero per umor che scorra e si dissolva, metteravi dattorno tavole per lo lungo, e attraverseravi puntelli, sì che le sostengano, acciocchè la rovina non cuopra i cavatori. Puossi ancora in cotali luoghi far meglio il pozzo senza pericol de' cavatori, se si fa una ruota d'asse duplicata e forte, secondo l'ampiezza del pozzo, sopra la quale sia fatto muro d'altezza d'una puntata, anzi che 'l pozzo si cavi, ch'è circa di tre braccia, poscia il cavatore, stando in mezzo, cavi sotto 'l muro con istrumenti di ferro, e faccia il muro venire infino all'agguaglianza della terra, e poscia muri altrettanto, e cavi in simigliante modo, e così faccia infino al fine, e tragga l'acqua infinchè 'l pozzo sarà compiuto. Ma i pozzi che sono ad alto, perforata la terra infino al basso, cioè all'acqua, a similitudine di fontana, possono riuscir da basso, se la natura della valle dappiè vi consente. E poichè avrai

fatto il pozzo, proverai l'acqua novella in cotal maniera, cioè: che se mettendola in vaso di rame chiaro e splendido, non farà macchia, giudicala per provata e buona. Ancora se bollita in vasel di rame non lascia nel fondo rena o belletta, sarà buona. E ancora se in essa tosto si coceranno li legumi, ovvero se sarà di chiarissimo colore, e senza muschio o altra bruttura.

CAP. IX.

De' canali a condur l'acque alle citerne, e delle fonti.

Secondo che narra Palladio, quando l'acqua si vuole per alcun condotto menare, bisogno è, che si meni per condotto murato, o per cannoncelli di piombo, o per canali di legno, o per doccioni di terra cotta. Se si menerà per condotto murato, sì si dee saldare il canale, acciocchè l'acqua non possa scorrer per le fessure: la cui grandezza si dee fare a proporzion dell'acqua: e se l'acqua si menerà per piano, si vuol dar di pendio a cento ovvero a sessanta piedi un piede, acciocchè l'acqua possa aver forza di correre. E se avvenisse, che alcun monte vi s'interponesse, o l'acqua si meni intorno alle sue costiere ovvero lati, o si pareggino caverne al capo dell'acqua, per le quali caverne poi il condotto proceda. Ma se incontrasse, che alcuna

valle vi corresse o interponesse, sì si rizzino pile ovvero archi, alti alla proporzion dell'acqua, con che si deono agguagliare: ovvero che si metta per cannoncelli di piombo, e corra sotto, e passata la valle, si lievi su l'acqua, là dove piacerà di farla salire. Ma più salutevole e utilmente si mena per doccioni di terra cotta, li quali due dita sieno grossi, e dall'un lato sieno appuntati in tal maniera, che l'uno possa entrar nell'altro un palmo almanco: le quali giunture si deono poi dentro stuccare con calcina viva intrisa con olio; ma innanzi che vi si volga il corso dell'acqua, vi si dee metter favilla mista, che con alcun liquor vi discorra, acciocchè saldi e incolli i doccioni, se avessero alcun vizio. L'ultimo modo è di menarla con cannoni di piombo, i quali rendon l'acque nocive; perciocchè del piombo sì si fa la biacca, la quale non è poco nociva a' corpi degli uomini. Ancora sarà ufficio d'uomo diligente e discreto di far fare i ricetti dell'acque, cioè luoghi ove si ricevano, acciocchè la povera vena abbondevolmente risponda.

CAP. X.

Delle citerne, come si deono fare.

Siccome scrive Palladio, colui che non avrà acqua, si dee far fare la citerna di

quella grandezza, che a lui diletta e che gli basti, alla quale si possa conducer tutta l'acqua de' tetti: e deesi scialbare di smalto, il quale con gran sollecitudine si convien pestare, perchè più bello e lucente divenga, e si dee sovente di lardo strutto fregare, acciocchè l'acqua non possa scorrer per le fessure nè uscire da parte alcuna. E così dopo lunga e ferma secchezza vi si metta l'acqua, e nel mezzo della detta citerna si formi il pozzo, e poi d'intorno ad esso si riempia nel fondo di grosse pietre de' fiumi, e poi nel mezzo di pietre minute, e di sopra di sabbione. Ma dove non avesse pietre di fiumi, in luogo di quelle si deono por pietre di fornaci. Ma in certi luoghi si fa lo smalto d'una creta, la quale quando mezzanamente è intrisa, in tal maniera serra e ferma in ogni parte, che l'acqua che vi si mette o che vi piove, ottimamente riceve e conserva. Nella quale certamente è convenevol cosa, che l'anguille e certi altri pesci de' fiumi si mettano e nutriscano, acciocchè per lo notare, l'acqua che non si muove, sì si batta e dirompa, e muovasi al loro movimento: e le fessure e le buche, ovvero fosse delle citerne, pescine e pozzi, si stucchino e risaldino in questo modo. Prendasi di pece liquida quella quantità che piacerà di torre, e altrettanto di sugna o di sevo, e si metta a cuocere in una pentola, infinattanto che lievino la schiuma, e poi le rimoverai dal fuoco: e

quando sarà fredda questa mistura, si spanda sopra essa calcina poco a poco: e mischiate le dette cose, si riducano a un corpo, cioè s'incorporino insieme. E quando avranno preso similitudine quasi come di confezione d'unguento, si metta ne'crepacci e fessure che gemono, e strettamente vi si calchi. Ancora ne' luoghi, ne' quali vi s'usano l'acque de' fiumi, si facciano cisterne piccole, nelle quali le dette acque si rischiarino in questo modo. Prendasi un vasello grande di terra e pongasi in luogo freddo sotto sabbione, sopra 'l quale sia un altro vasello di legno ovvero di terra cotta, che abbia alcuna ampiezza, e 'l quale abbia nel mezzo del fondo un piccol pertugio, con una cannella dal fondo per ispazio d'un dito alzata, sopra la quale si ponga un bicchier rimboccato, e ciò fatto, s'empia di sabbione infino al mezzo: nel qual poi tutte le volte che vorrai potrai metter l'acqua del fiume, la quale, distillata per lo sabbione, a poco a poco discenderà nel vaso di sotto, nel qual si conserva per usare. Ma se volessi maggior citerna, potrai in tal maniera l'uno e l'altro ricetto dell'acqua, o di marmo o di pietra o di calcina o di smalto edificare, secondo la forma e grandezza che a grado ti sia.

CAP. XI.

Delle materie delle case.

Conciossiacosachè di sopra sia fatta menzione delle case e degli edificj, che si deono fare e fanno di mura e di legname; è da dire al presente, che considerazione si dee avere ne'fondamenti, e quale calcina è buona, e qual legname si confà agli edificj. I fondamenti adunque stabili, e che lungamente durano, secondo che scrive Palladio, deono essere da ciascuna parte più ampi che 'l corpo della parete ch' andrà suso presso, per ispazio di un mezzo piede. E se si troverà soda e tenace argilla, basterà che si deputi a' fondamenti la quinta o la sesta parte dell' altezza di quello che sopra terra si dee murare. Ma se la terra si trova più soluta, cioè meno tegnente, si deono i fondamenti più addentro cavare, infinattanto che senza suspizion di rovina si trovi l' argilla netta, la quale se al tutto non vi si trova, basterà di cavare addentro la quarta parte di quello che sopra terra si dee murare. Quanto alla bontà della rena è da sapere, che quella, la quale presa con mano stridisce, è utile a colui che vuole edificare. Ancora quella, che versata in candido panno e scossane poi, niente lascia di macchia e di lordura, è finissima. Ma se non s'avesse rena di cava, sì si rac-

colga e tragga de' fiumi, o di ghiaja o di lito Ancora è da sapere, che la rena del mare si pena più che l'altra a seccare, e però non si dee continuamente lavorare, ma con interposizion di tempi, acciocchè non faccia rovinare il lavoro. E anche è da sapere, che la predetta rena fa dissolvere le coverture delle camere, per lo falso umore ch'è in essa. E però la rena che si cava, è migliore per le coverture delle camere, e ancora perchè prestamente si rasciuga: e ancora è migliore, se incontanente ch'ella è cavata, si mescola. Ma se è pur di necessità che s'usi la rena del mare, sarà di grande utilità che prima si tuffi in acqua dolce, acciocchè si purghi lasciando la sua salsuggine. Quanto alla calcina, dico, che si debbe fare di duro sasso e bianco tiburtino, o colombino di fiume, e quando s'intride, si mescoli con essa delle tre parti le due di rena, sì che la terza parte sia calcina e le due rena. E se nella rena del fiume si giugnerà la terza parte di terra cotta, mirabile fermezza darà al tuo lavoro. Ancora, se la calcina e la rena per ugual parte si mescolino, fanno forte muro. E anche non si dee in tempo di gran freddura murare, imperocchè se ghiacciasse si dissolverebbe poi nel tempo del caldo. Quanto al legname delle case, dico, che si dee tagliare del mese di Novembre o di Dicembre a Luna scema, perocchè allora l'umor corruttibile, il qua-

le infracida e corrompe il legno, è consumato per l'Autunno dinanzi passato: e per l'età della Luna e per lo presente freddo dell'aere, fugge col natural calore alle radici dell'arbore, e al caldo ventre della terra. Ma gli arbori, i quali si taglieranno, si lasciano stare ricisi infino alla midolla alquanto tempo, acciocchè quindi se alcuno umore è nelle vene, n'esca e vada fuori. E infra quegli che sono massimamente utili agli edificj, sono gli abeti, perocchè essi son leggieri, e durano ne' lavori coperti e fuori d'umidità, cioè che sono sotto coperto, perfettamente durabili. Il salcio, ovvero il larice segaticcio, secondo che scrive Palladio, è utilissimo, le cui tavole se metterai nella fronte, ovvero estremità dei tetti, si difenderanno dal fuoco, perocchè non ricevon la fiamma, nè generano carboni, siccome egli medesimo dice. La quercia è durabile, mettendola nell'opere che sotto terra si fanno. Il rovero è ottimo così sotto terra, come sopra terra. Il castagno con maravigliosa saldezza dura ne' campi e ne' tetti, e ne' lavori che si fanno dentro. Il faggio è utile in luogo asciutto, ma per umidor si corrompe e infracida. Il pioppo, l'albero salvatico e dimestico, e l'uno e l'altro salcio, e 'l tiglio sono necessarj alle scolture ed intagli: e l'ontano è inutile alle magioni; ma è necessario, se alcun luogo umido si dee ne'fondamenti palare. L'olmo e 'l frassino, se si seccano,

diventan rigidi, altrimenti si piegano e torcono. L'arcipresso è arbore nobile. Il pino e'l pero non durano fuori che in luogo asciutto. Il cedro è durabile se non è tocco dall'umidore. Ed è da sapere, che tutti gli arbori che si taglian dalla parte di verso il Merigge, sono più utili, e quegli che si tagliano verso il Settentrione, son maggiori e più belli, ma si viziano di leggieri.

CAP. XII.

Dell' ufficio del villano.

Il villano, ovvero Castaldo del luogo, ovvero il lavorator del podere, dee essere bene ammaestrato e bene disciplinato, e osservatore de' buoni costumi: imperciocchè egli primieramente dee osservare le ferie, cioè guardar le feste. Appresso si dee guardare di tor l'altrui, e le sue cose salvare diligentemente. Appresso dee procurare, che la sua famiglia non sia litigante. Appresso dee procurare, che la detta famiglia non istia male, e che non sostenga nè freddo nè fame, perchè se ciò farà, la guarderà più salvamente di malattia e di male oprare. Non sia ingrato, acciocchè dia esemplo agli altri. Appresso non dee essere vagabondo. Appresso dee essere sempre sobrio. Appresso si dee guardare di non andare qua e là mangiando. Appresso dee studiare ed esercitar la famiglia. Appresso dee

procurare, che quel che 'l suo Signore avrà comandato, si fornisca, acciocchè non mostri, che più di lui gli paja sapere. Appresso ch' egli abbia ad amici quegli, che sono amici del suo Signore. Appresso, che in quello che avrà comandato il suo Signore, non creda ad alcuno. Appresso, ch' egli raddomandi e racquisti quello che il suo Signore avrà prestato. Appresso, che non presti alcuna cosa. Appresso, ch' egli non comperi niente senza saputa del suo Signore, acciocchè non gli voglia avere alcuna cosa celata. Appresso, che procacci di saper fare ogni lavoro che s' appartiene di saper nella villa, e quello faccia sovente-mente, purchè non si stanchi. E se ciò farà, scriverà nella mente della sua famiglia quello che avrà fatto, e farannolo con animo più uguale, cioè più volentieri, e con men fatica: e ciò facendo non gli aggradirà tanto l' andare attorno, e diventerà più poderoso e sano, e dormirà più volentieri e meglio. Appresso procacci, ch' egli sia il primo che si lievi da dormire, e che dassezzo vi vada. E prima procuri, come la magione è chiusa, e come ciascuno della famiglia giaccia nel suo luogo, e come le bestie abbiano da mangiare. Appresso procacci, come curi i buoi con grandissima diligenza. Appresso procacci, che sia a' bifolchi in alcuna cosa servente, acciocchè più volentieri abbiano cura de' buoi. Appresso ciò procuri aver buoni aratoli e

buoni vomeri. Appresso, che egli si sottometta al servigio de' buoi e delle pecore, e degli altri animali diligentemente, e procuri, come le loro unghie si curino, e guardi che le pecore e gli altri animali non diventino rognosi: la qual cosa suole addivenire per fame e per piova che cade sopra essi. Appresso procuri di far sollecitamente e a tempo tutti li suoi lavori, imperocchè l'operazion della villa è di tal condizione, che s'el farà tardi una cosa, tutte l'altre opere poi si faranno fuor di tempo. Appresso procuri, se lo strame da metter sotto le bestie vi manca, e se trova che vi manchi, si ricolga le foglie degli albori, e le metta sotto le pecore e sotto i buoi. Appresso procuri d'aver gran fossa di letame, e che nel tempo dell'Autunno lo tragga fuori, e procuri d'aprir la terra intorno agli ulivi, e di letamargli come si conviene. Appresso nella stagione che si conviene, procuri di tagliar la foglia del pioppo, dell'olmo e della quercia, e di riporla per pasto de' buoi, non mica che sia troppo secca e asciutta, ma vincida. Appresso procuri di porre il fieno del prato allora che sarà secco, e che dopo la piova dell'Autunno semini la rapa e 'l lupino,

CAP. XIII.

Dell' ufficio del padre della famiglia, e in che modo dee il campo comperare, e dell' opera della villa, e ragione addomandare.

Quando il padre della famiglia avrà in pensiero di comperar podere, dee, secondo che scrive Catone, aver nell' animo suo di non comperare per cupidigia, e di non risparmiar sè medesimo: ma vi si dee affaticar volentieri, e non gli dee bastare andarvi solamente una fiata dattorno, perocchè quanto più v' andrà dattorno, tanto più quello che fia buono, gli dee essere a piacimento. Ancora dee vedere in che modo gli vicini dattorno stieno adagio, e a che modo vi possa entrare, e andargli d'intorno, ed in che modo ne possa uscire: e dee prevedere la qualità dell' aere, s' egli è buono o pestilente, e misero: e ancora se 'l terreno è di sua natura poderoso a germinare: e che, s' egli è possibile, sia sotto radici di monte: e consideri se essendo in luogo freddo, è volto al Meriggio: e guardi che sia in luogo sano, e se vi ha copia di lavoratori, e se è bene adacquato, e se ivi appresso ha forte castello: e s' egli è del numero, o infra que' campi, che non mutano spesso signoria: e ch' egli sia di quei

campi, i quali i loro Signori si pentono, o hanno cordoglio d'aver venduti. Appresso procuri, come egli è bene accasato. Anche si prenda guardia di non avere a vile l'altrui dottrina. Anche è da sapere, che da'Signori, ovvero lavoratori che sien buoni edificatori, si compera meglio. E quando andrà alla villa, procuri i vaselli del vino e le tina, e gli altri vaselli se sono assai o pochi, imperocchè dov'elli saranno, dee essere il frutto ragionevolmente. Appresso guardi se v'ha molti o pochi ferramenti e masserizie da lavorare: poi procuri che sia tal terreno, che non chiegga spesa. Appresso poich'avrà il dominio del podere, e andrallo a procurare, quel medesimo dì che giugne per tutte le volte che vi va, se può, circuisca il podere, e se no almanco il seguente giorno: acciocchè conosca e vegga com'egli è lavorato, e l'opere che son fatte e che son da fare. Appresso chiami a sè il villano, ovvero castaldo, e dimandilo quali opere e lavori abbia fatte, e quali gli restino a fare: e procuri se in quel tempo è fatto assai lavoro, ovvero s'egli è fatto a tempo buono: e se quello che resta a fare si potrà far per innanzi a tempo. Appresso il dimandi quello avrà fatto del grano e del vino, e di tutte l'altre cose per singulo. E perchè avrà ciò inteso e conosciuto, cominci a far ragione con lui dell'opere e de'dì. E se il lavoro non appare, e non si concorda col tempo, cioè

che a molto tempo non seguiti il lavoro, dirà il villano, ovvero castaldo, che non v' abbia usato malizia, ovvero inganno, e ch' egli non abbia potuto, e che sieno occorsi pessimi tempi, e che i servi si sien fuggiti. Quando il villano avrà dette le sue ragioni, allora il Signore gli ricominci il giuoco da capo, e metta con lui ragione de' lavori e dell'opere, dicendo egli così. Dimmi: tu dì ch' e' furon tempeste e piove: tutto può essere, che dici: ma che potevi tu in quel tempo oprare? Certo, amico mio, tu potevi lavare i vaselli del vino, stuccargli e governargli, e sì potevi purgar la casa e tramutare il grano, portar fuora il letame, e far la fossa dov' egli si ricogliesse. Simigliantemente potevi nettare il seme, racconciar le funi vecchie, e far delle nuove: potevi far ripezzare e ricucire alla famiglia i lor camiciotti e capperoni. E se tu dì, che sieno state molte feste, rispondoti, che in cotali giorni potevi rader le vecchie fosse, conciar la strada, tagliare i pruni, cavar l' orto. Ancora potevi purgar lo prato, legare i vinchi e roncar le spine. E se mi dì che i servi sieno stati malati, dico, che 'l difetto è stato tuo, che non dovevi dar lor tanto da mangiare. Poichè 'l Signore l' avrà della sua negligenza ripreso, procuri come i lavori non compiuti si traggano a fine, e se cosa verruna vi mancasse per l' anno, s' apparecchi e si procuri d' avere: e che le cose che v' a-

vanzano, si vendano: e che i lavori che bisognano allogarsi, s' alloghino. Appresso comandi, che forniscano l' opere che bisognano che si facciano, e quelle che bisognano che s' alloghino, e le lasci scritte al castaldo predetto: appresso ciò rivegga tutti gli animali, e venda l' olio e 'l vino e 'l grano, e tutto ciò che avanza. Appresso venda i buoi vecchi, gli armenti, le pecore, la lana, le pelli, il carro vecchio, e 'l servo antico: imperocchè il padre della famiglia conviene che sia venditore, non mica comperatore. Ancora le cose che s' appartengono alla sementa, si deono a loro luogo e tempo apparecchiare: e quelle che sono da vendere, si vendano, e massimamente le cose che non si posson serbare, si vendano prestamente innanzi si corrompano e guastino: ma quelle che serbar si possono, venda nel caro tempo: imperciocchè cotali cose lungamente serbate, molte volte moltiplicano non solamente usura, ma eziandio raddoppiano il frutto, se s' indugiano a trar fuori in convenevole temporale.

INCOMINCIA

IL

LIBRO SECONDO

Della natura delle piante, e delle cose comuni alle culture di cadauna generazion di campi.

Conciossiacosachè nel precedente libro sieno scritte certe utili cose, di quelle che alla salute degli abitanti son necessarie, conseguentemente resta a scrivere al presente delle loro operazioni, che nelle ville si deon fare. Ma perchè gli esercizj della villa si variano, secondo le varietà delle piante, de' luoghi e de' tempi, la diversità de' quali non si può conoscer perfettamente, senza notizia della natura delle piante, delle lor parti, e ancora di quelle cose, le quali a esse piante son necessarie, imperciò è da trattarne in questo secondo libro. E perchè alcune cose son comuni al coltivamento di ciascuna maniera di campi, di queste ancora nel detto libro si tratterà: e primie-

ramente dirò di quelle cose, che a ogni pianta si convengono, secondo i principj della loro generazione.

CAP. I.

Delle cose che a ogni pianta si convengono, secondo i principj della generazione.

Nelle generazioni delle piante concorrono sette cose, senza le quali al postutto non ne nasce alcuna; delle quali le tre son quasi efficienti, cioè il calor del cerchio del Cielo, il quale è primo e vivifico principio delle piante, e il secondo è il convenevole caldo del luogo; imperocchè se nel luogo sarà virtù mortificativa di freddo, non riceverà la virtù del caldo del cerchio del Cielo. Simigliantemente se il luogo fortemente fia adusto, sarà diserto d'arene, e di morto sabbione; imperciocchè tal luogo non è disposto a ricevere la virtù del cielo, che le piante vivifica. Il terzo è'l calore ch'è nel seme, imperocchè senza quello, o non riceverebbe il calor vivifico, o il ricevuto non riterrebbe in sè, nè mai di quella si formerebbe alcuna pianta, ma diverrebbe vana per vaporazione. E l'opere della villa fanno esperienza di queste cose: imperciocchè in alcune piante, quando primieramente si formano e son tenere molto, conviene che si faccia lor copertu-

re e ombre, acciocchè per lo caldo del Sole non si secchino. E questo è, siccome quando i cipressi, ovvero fichi pullulano fuor de' lor semi. Ma le cose che ministrano la sustanzial materia son tre; la prima delle quali è il naturale umore, che s'accosta a quella cosa che si forma in ispezie, ovvero figura di pianta; il quale umore primieramente spirando, pullula suso, ed esce fuori alla corteccia della terra: e quando germina e pullula, trae dalla parte di sotto la materia dell'umore, formando la sostanza dell'umore negli strumenti della pianta giovane, e giù basso nella radice. Ma poichè la virtù del caldo è rimasa al soggetto, succia e tira a sè l'umor del luogo: e questo è il secondo umore che amministra e porge il nutrimento alla conceputa pianta, tutto a simile come amministra la matrice il sangue mestruo nella concezione e formazione degli animali. La terza cosa è l'umor della piova e della rugiada, e delle nevi che di sopra vengono, il quale è alle piante, nel modo che negli animali l'umido nutrimentale de'cibi preso. Ed imperciò questo umido desiderano le piante che sono già formate a spezie, siccome il cibo si disidera dall'anima, poichè gli animali son nati. La settima cosa che si richiede, è l'aere conveniente di fuori, che contiene e circonda le piante: imperciocchè s'egli è buono, sì le conserva, e s'egli è malvagio, le corrompe. E però i venti che ar-

rostiscono e riardono, e ancora le mortificanti rugiade dannificano le piante, e le menano a niente. Ma l' aere proporzionalmente temperato, le fa crescere e fruttificare. Ancora l'arbore universalmente è caldo e umido: il caldo apre la via e tira l' umido dentro, e l' umido, che sufficientemente abbonda, ministra e dà la materia: ed imperciò incontanente si lieva su in pedale, e accrescelo e fortificalo, e mandane fuori molti rami, e simigliantemente nei rami molte verghe produce.

CAP. II.

Delle diversità delle generazioni delle piante.

Principalmente è da considerare della diversità della generazion delle piante: imperciocchè conosciuta la diversità delle generazioni delle piante, sarà conosciuta quasi tutta la lor natura, e di queste diversitadi non si trova altro che quello che ne disse Aristotile, cioè che degli arbori e delle piante, alcune si generano piantate, alcuni di seme, e alcuni si generano per sè medesimi di mischiamento degli elementi, e per la virtù del cielo, la quale infonde vita vegetabile a tal mistura. E disse ancora Aristotile, che quell' arbore che si pianta, o si svelle dalla nata radice, o che vi pullula, o che si lieva dal pedale o da' rami,

o nato dal seme, tutti da un luogo ad altro si trasportano, ovvero traspongono: e questo propriamente non piantare, ma traspiantare s'appella. E di queste cotali piante che in tal maniera si trapiantano, alcune per la durezza della loro sostanza e corteccia, un pochetto si percuotono, e si schiacciano e fendono dappiede, dove si ficcano nella terra, acciocchè più agevolmente ricevano nutrimento. Ancora delle piante, le quali secondo alcuna parte si piantano, alcune si piantano in terra, siccome sovente si fa delle viti, del salcio e del bosso, e alcune si piantano in altro arbore, e cotal piantare si dice innestare. Ancora nella generazion delle piante più volte questo ci addiviene, cioè, che vedremo alcune piante che hanno generazion dal seme, le quali non producono il seme simigliante a quello donde si generano, e alcune che fanno seme migliore e alcune peggiore. Imperocchè alcuna fiata d' alcuni semi malvagi nascono buoni arbori, siccome dalle mandorle amare e acetose alcuna volta nascono le dolci, e alcuna volta delle dolci l'amare: e simigliantemente dalle melagrane amare e aspre ne nascono alcuna fiata le dolci, e alcuna fiata allo incontro. Ma quando il seme d'alcune piante è debole o per difetto del luogo, o per aere disconcio, a tempo manca e vien meno: allora la generazion di quelle piante non avviene in cotal luogo per seme, ma per alcun altro

modo di piantare, siccome o di radici o di rami: e questo massimamente avviene ne' palmizj, ne' fichi, e ne' melagrani: e similmente in ogni cosa che gitta fuor la natura: imperciocchè niuna di quelle piante fa seme di tanta efficacia, che faccia pullulare e nascere, se non di rado. Imperocchè alcuna fiata per seme nasce e pullula la palma ovvero il palmizio, e ancora il cipresso, e massimamente nasce la palma, quando più semi si giugne insieme: onde per un solo seme rade volte s' appiglia. Ma il cipresso e 'l fico per un sol granello seminato pullulano, primieramente a modo d'erba, e crescono a poco a poco. Ma di rado incontra, che di malvagio seme buona pianta si generi, nè ancora di buona malvagio, avvegnachè alcuna fiata intervenga. Ma nell'animale questo più volte incontra, imperocchè per la diversità delle abitazioni e dell' aere e de' venti, e del nutrimento e agevole alterazion dell'animale, spesso interviene, che 'l seme del mal complessionato animale si muta e diventa migliore: e di colui, il quale è bene complessionato, è alterato e fatto peggiore: e 'l segnale ed esemplo è questo, cioè: che noi veggiamo, che tutti i domestici animali sono molto differenti, e diversi in quantitade ed in colore, la qual cosa non avvien loro, se non per molta diversità del lor nutrimento, e per gli diversi nutrimenti delle stalle e d' altri luo-

ghi, ne' quali conversano: per la qual cosa eziandio le lor carni diversificano in sapore della carne de' salvatichi animali: ma cotale diversità non è nelle piante, o non è così grande: imperocch' elle sono serrate e strette alle radici della terra, e non mutano nutrimento ne' luoghi.

CAP. III.

Della sostanza, del nascimento e dell' operazion delle piante.

Il luogo nel qual nasce la pianta, è, sì come negli animali, la matrice: e 'l sugo, ovvero umore apparecchiato e attratto in cotale luogo, è sì come il sangue mestruo nelle matrici degli animali. Ma la forza ovvero virtù del cielo è in loro, sì come virtude indistinta e non determinata a spezie: la quale, quanto alla natura della pianta, sufficientemente si determina e distingue, per la qualità degli elementi e per lo modo della lor mistura insieme nella materia del seme della pianta. Gli operamenti ovvero operazion della pianta, secondo che pianta è, son tre, cioè: usare il nudrimento, crescere e generare. Usano le piante il nudrimento, ovvero il sugano a sè, spezialmente puro e convenevole, e simigliante a loro, il quale è tutto convertibile in sostanza de' membri, e però non hanno

ventri nè vene, ma solamente pori: e la terra è a loro in luogo di ventre, nella quale lasciano l'una e l'altra impurità, cioè l'umida e la secca: e questa è la ragione, perchè ficcano le lor radici nella terra, come in una lor bocca, dalla quale, sì come da stomaco, sugano e tirano il nudrimento. E tutte le maggiori piante dirizzano le radici di sotto al luogo caldo della terra, ove il calore mescola meglio e ricuoce il nutrimento: e se spargono alcune piante grandi le lor radici alla corteccia della terra, e non le dirizzano nel profondo, tostamente si seccano, imperciocchè 'l nutrimento ch' è nella detta corteccia, si parte da esse, e si risolve in fumo per la virtù e caldo del Sole, e non è costretto di spirare ovvero entrare nelle radici loro, per la continenza del luogo. Ma il crescere delle piante dicono alcuni essere infinito, pigliando che la pianta cresca, infino che dimora ed ha le sue radici nella terra: a' quali non è da consentire: imperocch'egli è cosa certana di tutte le cose, che per natura sono e stanno, essere determinata quantità intra due termini, l'uno de' quali è grandissimo, e l'altro è minimo in suo genere. Perchè, si come dice Aristotile, tutte le predette cose hanno ragion di grandezza e di crescimento. E avvegnachè le piante si formino e crescano del nutrimentale umido, impertanto la parte, alla quale si dee aggiugnere, in processo di tempo indura

tanto che non si può stendere, e allora sta fermo il crescere in alto, e non sale più innanzi. E alla fine, per quella medesima cagione dello 'ndurare, starà fermo il crescere inverso gli altri due diametri, i quali sono in profonditade ed in altitudine, cioè, che non ingrosserà poi più, nè barberà. Ma dell'operazione della generazion delle piante assai è detto in altri luoghi: onde qui solamente si dice, che sugando per li pori e attraendo, ricevono il nutrimento, e di quello ch' esce fuori ingrossando, lievansi in gemme, per lo spirito ch' esce fuori, cioè per lo vapore che n'esce, formano tutto ciò che generano.

CAP. IV.

Della divisione delle piante nelle lor parti integrali.

Veduto della sostanza del nascimento e dell'operazion delle piante, conseguentemente è da determinare delle lor parti vegetabili, e di quelle cose, che per natura e non per coltivamento avvegnono ad esse: e poi ultimamente diremo del coltivamento e de' frutti loro. Egli è da sapere, che sì come negli animali, così eziandio nelle piante, è una cosa ch' è in potenza a ciascuna parte della pianta, e chiamasi sugo: e un' altra cosa v'è, ch' è parte della pianta per

atto, sì come la radice, il pedale, il ramo e simiglianti. Ma il sugo è umore per li pori della radice attratto a nutricare tutta la pianta, il quale si distribuisce per le parti della pianta dalla virtù nutritiva: ed è bisogno, che sia determinato a similitudine della pianta per lo calor digestivo, imperocchè niuna cosa nutrica, se non è simile alla cosa nutricata: e questa similitudine è per conversione alla complession del membro, il quale dee esser nutricato, quando per digestione quello che nutrica, ha complession simile al membro nutrito. E di ciò si seguita, che l' umor cibale della pianta è più insipido nella radice, e secondo che più e più si dilunga dalla radice, più acquista sapor conveniente alla pianta: e sì come riceve sapore, così riceve spessazione, e sottilità e acuità, imperocchè dalla prosperazion del calore in lui è necessario queste cose addivenire, se non sia alcuno impedimento per accidente, secondo che si dirà poscia. Ed in alquante piante, quando il calor respira, rimane molto umido terrestre viscoso e lucido, per molta diafanità, cioè trasparenza: ed è odorifico per l' operazion del calore in lui. Imperocchè quello ch' è convenevolmente digesto, è aromatico: e quello, il quale è corrotto, è puzzolente e umido. Quando per lo caldo aprente poco distilla, e per la freddezza dell' aere si secca, è detto gomma. E talvolta distilla per la fedita

fatta nella pianta con ferro, ed è detto anche gomma, e non è di tanta virtù, quanto la predetta. Le parti della pianta, le quali son parti attualmente, son divise in due parti: imperocchè alcune sono sì come membri ufficiali negli animali, alcune sono sì come membra, che son dette simiglianti. I nodi, giunture e vie per modo di (*) vene son distese. Le radici sono sì come membra ufficiali, le quali servono all' ufficio del nutrimento. Il legno, in quelle che hanno legno, è carne: in quelle che non hanno legno, sono come membro consimile negli animali. La corteccia è fatta nel modo ch' è la pelle negli animali: e a questo modo è dell' altre parti delle piante. E quel nodo, il quale è detto magliuolo, è fatto dalla natura, acciocchè in lui stia il sugo, e riceva maggior digestione: e segno di ciò è, che se nel ramo dell' arbore salvatico sarà fatto tagliamento oltre al mezzo, sì che la midolla sia partita, e poscia legato, sia consolidato, sarà temperata la malizia de' frutti, e 'l sapor lor sarà migliorato: e la cagione è, che 'l nutrimento trova ivi il poro torto, e anzichè vegna dalle parti di sotto, è meglio digesto per lungo tempo, ed è meglio trasformato. E questi nodi hanno massimamente le piante, le quali son di rara sostanza, o hanno gran midollo, o sono in tutto cave, e per-

---

(*) vene distese, e le

ciò son molto lunghe, sì come la vite e la viticella, e la zucca e la canna, e la generazion delle biade, come di grano o di segale o d'orzo o di vena o d'altra cosa simile: e la pianta ha le radici simiglianti alla bocca, quanto al nutrimento. E dicono, secondo altro modo, che le radici hanno similitudine ed effetto del cuore: imperocchè 'l cuore, tratto ch'egli ha a sè il nutrimento, gli dà il calor vivifico, per lo quale il nutrimento incomincia ad esser mosso a membra: e questo fa la radice nelle piante, imperocchè dalla radice è dato a quelle calore e forma di vita potenziale, per la quale è mossa per natural movimento a tutte le parti della pianta. E le piante son dette voraci e asteguenti per le disposizion contrarie delle radici: imperocchè le piante, le quali hanno radici rare e porose e calde, traggono più del nutrimento, che si possa convertire e terminare dalla natura dell'arbore. Allora l'arbore genera frutti verminosi, e che incominciano tosto a 'nfracidare, se non geme o altrimenti mette fuor l'umido superfluo: e questa cosa addiviene nella gioventudine delle piante per lo calore della lor gioventude: e talvolta son curate, perchè son forate presso alla radice, imperocchè quindi esce l'umido superfluo, sì come uscisse per salasso. E se le piante son calde, e le radici sono in terra secca, nella quale piove rare volte, e nella quale viene molta acqua su-

bitamente, sì come la terra del secondo e terzo clima, e del quarto secondo alcuna parte, trae per la radice della pianta inframmettentemente, dall'abbondanza dell'acqua piovana molto nutrimento, il quale, anzichè venga l'altra piova, è tratto alle parti di sopra, ed è compiuto con perfetta digestione. Ed imperò cotali piante in cotali luoghi forse spesso fioriscono e fanno frutti. E questa è la cagione, per la quale nella terra de' Mauri spesse volte in un anno fioriscono gli arbori. E questo addiviene nelle nostre regioni, avvegnachè le nostre piante non facciano se non pochi fiori, quando dopo la State umida viene l'Autunno molto caldo e secco. E sono alcune piante umide e acquajuole e molli, le quali in qualunque modo sien fitte in terra, agevolmente fanno radici e crescono. E altresì ne fanno alquante dure, per la similitudine del legno e della radice, e del corpo della pianta sì come il bossolo, il cui ramo ficcato in terra, agevolmente cresce. E la cagione, per la quale questo non addiviene in molte piante, è, che innanzi che 'l legno o ramo formi da sè radici, vien meno il nutrimento, imperocchè non è poroso, o non ha calore sufficiente a trarre il nutrimento, e imperò imprima diventa secco, che metta radici. E imperò qualunque son calde crescono i rami loro, se sono fitti in terra, come il bosso e la savina, e molte altre piante, e anche qualunque sono mor-

bide quanto al toccamento, sì come il salcio e'l tiglio addiviene simigliante, che i loro rami fitti in terra, fanno radici e crescono, e son pieni dall'umor della terra. E qualunque pianta non ha alcuna di queste disposizioni, spesse volte quando il ramo è fitto in terra, si secca. La vena propriamente favellando, non è nella pianta, ma secondo manifesta similitudine. Ma le vie, per le quali va il nutrimento nelle piante, son dette veni, le quali talvolta vanno diritte in suso, e allora cresce la pianta, quasi per alcune tunice d'erba e di legno: una delle quali è posta sopra l'altra. E talvolta le vie son torte, e allora la pianta divien nodosa: e talvolta sono sparte a modo di rete nella pianta, e'l nutrimento è tratto per vie diritte, e per quelle le quali vanno per traverso, è tenuto e premuto nelle parti della pianta. E queste vie talvolta vengono dalla radice e vanno in suso, e talvolta dalla midolla alle parti di fuora della pianta, a guisa di molte linee tirate da un medesimo centro: e cotale è la disposizion delle veni nelle piante: e le midolle delle piante pajono, sì come la nuca negli animali, e per la midolla dell'arbore discorre e batte più dello spirito della pianta, che per alcuna dell'altre vie. E nella midolla è la fortezza spirituale della pianta, imperocchè altrimenti le parti, le quali son di lungi dalla radice, non sarebbono ben fortificate a ricever la natura della spezie

della pianta. E imperò le piante hanno nascimento e principio di rami, i quali son nati dalla midolla, si come dal vicario della radice. E quando i legni si fendono per secchità, spesse volte la fessura si profonda infino alla midolla, e più non profonda, se non rare volte: e le piante le quali son nutricate dalla midolla pe' pori trasversali, hanno midolle maggiori, e quelle le quali son nutricate per pori, i quali ascendono per diritto, hanno minor midolla, e talora non pare che abbian midolla, quando diventano grandi: imperocchè le tuniche lignee, per l'altre che dattorno le vestono, costringono la via delle midolle, e quasi la fanno insensibile che non si vede. Ed è cosa probabile, che questa sia una delle cagioni della corruzione, che si fa dentro alle gran piante, cioè dell' affogamento e ammortamento dello spirito vitale inchiuso nella midolla, imperocchè si costrigne per lo circunstante legno indurato e costretto. E la sostanza della midolla di che è detto, pare che sia, sì come un purgamento di collora che si manda fuor dalle nari degli animali: e questo si fa per lo calor dello spirito e per lo movimento, il quale batte nella midolla. Di che è segnale, che quasi tutte le midolle delle piante perfette si trovano dal principio della giovanezza della pianta, bianche e umide, e in processo d'etade declinano a secchità e a giallezza. Sono ancora alcune piante, le quali hanno

quasi tutta la sostanza piena di midolla, sì come il sambuco, l'ebbio e simiglianti. E tutte quelle hanno molti nodi, e nutrisconsi della midolla: ed imperciò n'hanno molta, e di questa generazione è la vite, ma è meno midollosa, che non è l'ebbio e 'l sambuco. Troviamo ancora altre piante, che son del tutto cavate e vote, sì come certe canne: e questo avviene, perch' ell'hanno bisogno di molto spirito fumoso e libero, il quale si lieva su nel concavo di quelle piante, e sale per li diretti pòri de' lati della pianta, sì come la canna e la generazion de' calami ovvero bucciuoli, e di simiglianti cose. Questa adunque è la disposizion delle midolle. Le cortecce ancora nelle piante sono, sì come sono i cuoi negli animali, salvo che non s'accostano intanto alle piante, quanto le pelli, ovvero cuoja negli animali. E sì come negli animali la parte del cuojo scorticata e levata via, non ricresce, senza grande margine e segno, ma tagliata per lungo e per traverso la pelle, tosto salda, così è nelle cortecce delle piante: per la qual cagione spesse volte si seccano, quando i pedali d'attorno attorno si parton dalla corteccia infino alla carne lignea ovvero erbale della pianta: ed è da sapere, che la corteccia non è mica composta nè tessuta di vene, sì come il cuojo dell'animale: ma la sustanza della corteccia si genera del terrestro della pianta cacciato fuori alla sua superficie. E la

corteccia è di due fatte, cioè la corteccia d'entro e la corteccia di fuori. La corteccia d'entro è più molle e morbida: quella di fuori è più dura e più aspra.

CAP. V.

Della diversità delle materiali e semplici parti delle piante, e della cagion del suo accrescimento.

Secondo che negli animali intra le reticulazion delle vene e de'nervi, sono ricompimenti di semplici parti, le quali parti sono le carni, ovvero quelle che sono in vece di carne, in quelle che non hanno carne, così tutto a simile sono nelle piante parti lignee ovvero erbali, che sono semplici e materiali, le quali cresciute, cresce la pianta, e le quali diseccate e menomate, par che la pianta si secchi e diminuisca. E cotali cose propriamente si chiamano nelle piante parti semplici e materiali: imperocchè esse vengono per nutrimento, e partonsi per seccazion delle piante, secondo che fanno i materiali ricompimenti negli animali: e questo si conosce per una usitata anatomia, nell'ortica maggiore, nella canapa, nel lino ed in molte altre piante, le quali hanno le vie delle veni molto forti e viscose e diritte. E quando in esse sarà corrotta l'acquosità e la carne materiale,

e poi si secca e si maciulla, e quello che poi si dice capecchio, va via, rimangono le vene di quelle cotali piante a modo di lana lunga candida e morbida, per lo sustanziale viscoso ch' è in quelle, e fassene panni: e questo è il modo, il quale aveano gli antichi naturali ne' corpi degli uomini e degli altri animali, i quali legavano incontro al forte corso dell' acqua: ed allora, levata la carne materiale e più molle, rimaneva lo reticulato delle vene e de' nervi, e dimostrasi il modo della loro divisione ne' corpi degli animali. E sì come è nell' ortica, nella canapa e nel lino, così ancora è senza dubbio nell' altre piante, avvegnachè 'l materiale non si possa così dalle parti ufficiali rimuovere in esse piante. La parte non semplice nella pianta, si dice che è quella, la quale di molte semplici è composta, siccome la radice e 'l ramo, e simiglianti. La pianta, secondo che dice Platone, è simigliante alla figura d' un uom travolto, cioè, che abbia il capo di sotto, imperciocch' ell' ha le radici di sotto simiglianti alla bocca, ma si spandono attorno, acciocchè ricevano nutrimento; ed imperciò si dilata per li rami che mette, i quali si multiplicano per due cagioni, l' una delle quali è materiale, cioè l' abbondanza del nutrimento; e l'altra è efficiente, la quale è il calor del Sole, che dattorno in ogni parte tocca l'albero, e che fa bollire il sugo e tiralo alla parte di fuori: ed imperciò

manda fuori moltitudine di rami nelle parti di sopra, ove più è costretto, o per digestione sottigliato. E 'l segnale ovvero esemplo di questo, è, che le piante, le quali di molte altre sono circondate, sì come gli arbori ne' boschi spessi e pieni d'ombre, crescono in alto, e non si multiplicano rami in essi, nè ingrossano molto i loro pedali, ed hanno certo difetto e mancamento di rami: imperciocchè per mancamento di Sole non può esser tratto fuori di loro il sugo, nè bollire alla stremità di fuori, ma più tosto il freddo dell' ombra racchiude e serra il caldo dentro, e no 'l lascia venir fuori: il quale multiplicato dentro per la fuga del suo contrario, manda in alto tutto il nutrimento. E conciossiacosachè 'l movimento del freddo sia inverso 'l centro, quante volte il movimento del caldo caccia e manda il nutrimento alla circunferenza della pianta, acciocchè 'l pedale si dilati e 'ngrossi, cotante volte è fatto rivolgere in sè medesimo, e tornare addietro dal freddo del luogo adombrato e aduggiato, e impedimentisce lo 'ngrossar del pedale.

CAP. VI.

Della generazione e natura delle foglie, de' fiori e frutti.

Dico, che la materia della foglia in tutte le piante, è l'umore acquoso alquan-

to mutato e mescolato, non ben digesto e purgato dalla feccia della terrestrità. Ma la finale e ultima intenzion delle foglie è a coprimento de' frutti, perocchè la natura ha bisogno di purgarsi dall' umido acquoso: e conciossiacosachè ella sia sagace e ingegnosa, quel medesimo purgamento usa alla difension de' frutti. Ma la materia, così delle foglie come de' frutti, avviene, imperciocchè generalmente due sono i vapori, così nel ventre della pianta, come nell' altre cose vaporanti, cioè vapore umido acquoso, e vapor secco e ventoso. Il vapore umido è la materia della foglia, ed il vapor secco e ventoso è la materia de' frutti: ed imperò i frutti, secondo sua generazione, si giudica che sien ventosi. Ma avvegnachè la foglia per la temperata ombra, ristringa l'arsura del Sole, impertanto, perchè 'l frutto ha bisogno di molta potenza di Sole, si produce la foglia alquanto distante al frutto, acciocchè non sia contradia, e impedisca la digestion che si fa per lo Sole. Ma la sustanza de' fiori generalmente è fatta dell' umido più sottile, il quale umido più tosto bolle per lo primo caldo, e per l'abbondanza ch' è in lui, e si dilata a modo di foglia: imperciocchè 'l fiore ha l'umido più digesto, è quasi universalmente di buono odore: la qual cosa in nullo modo sarebbe, se non avesse l'umido ottimamente digesto e sottile, siccome ancora il terrestre, che è in esso sottilissimo, e mischiato molto con

l'umido. Imperciocchè, conciossiacosachè del vapor terrestre ventoso i frutti si criino, in esso vapore è alcuna parte più sottile e più umida e di minor terrestrità, la quale non agevolmente diventa spessa per lo digestivo calore, e questa diventa più vaporabile, che il rimanente di quel medesimo, che è nella sustanza della pianta, nel luogo della gemma, nella quale s'apre ed esce fuori il frutto, e di presente nel primo caldo esce e si forma il fiore: onde al fiore s'accosta e appicca la rugiada, che produce il mele e la cera: e queste cose troviamo noi dentro al fiore nel profondo; perocchè la natura forma il sottile umido, il quale patito, ovvero impreso dal sottile e ben mischiato secco, discorre dal detto sottile e ben cotto una cosa umida, cioè per modo di dolce flemma, nella creazion degli umori negli animali. Adunque è manifesto, che la sustanza de' fiori è dal sottile acquoso mischiato col sottile terrestro, il quale per la sua sottilità è anzi formabile in figura de' fiori, che in grossezza de' frutti. Ed imperciò nel primo caldo della Primavera i fiori escono fuori per la sottilità della sua sustanza materiale, e più agevolmente ricevono lesion dal freddo, che le foglie o i frutti per quella cagion medesima. E sono i fiori molto odoriferi per l'umido sottile, il quale è alterato convenevolmente dal secco, e si risolve quasi spiritualmente nella lor sustanza: e ancora l'umido delle foglie

è il più di grossa acqua indigesta: e quello del frutto nel suo principio è più lazzo e terrestro, ed ha bisogno di molta digestione: per la qual cagione ultimamente si comprende, ovvero si compie dopo le foglie e dopo i fiori. Ancora quando i frutti caggiono e germinano, non traggono il crescimento ovvero nutrimento da quella carne, ma dalla terra: di che è segno, che quando tutta la carne ch'è intorno al frutto, si toglie e lieva via, i semi meglio germinano, che quando in essi è lasciata. E ancora il nutrimento de' frutti infracida leggermente, imperocchè la natura non l'ordinò nè produsse ad altro fine, se non acciocchè infracidasse, compiuto il seme, e acciocchè, caggendo, ingrassi nel luogo del seme, e spargavi il grasso, nel quale il seme più agevolmente nasca e cresca: di che è segno ovvero esemplo, l'opera de' villani, imperciocchè quando vogliono fare abbondevoli e fruttuose viti, si le letaminano de' pampani e della vinaccia, i quali della medesima vigna raccolgono, le cui viti intendono per innanzi che sieno abbondevoli. Queste cose ancora si considerano nell'opere della natura: onde se la carne del frutto non facesse pro all'abbondanza e grassezza del seme (conciossiacosachè la natura non venga meno nelle cose necessarie) spartirebbe il seme per tagliatura e apertura dalla carne de' frutti che caggiono: e noi veggiamo il contrario di questo nell'opera della natura. Ed im-

perciò è mestiere, che il letaminamento della terra, il quale si fa per la putrida e corrotta carne, adoperi ad abbondanza del seme. Ma egli avviene spesse volte, che 'l frutto perisce e non perisce il fiore, per l'una delle tre cagioni: imperciocchè alcuna volta le piante son grandi, e pongono l'umido al nutrimento, del quale umido si dovea formare il frutto. Ma il sottile che passa e si converte in fiore, non è così incorporabile alla pianta, e allora perisce il frutto e non il fiore. Ma alcuna volta avviene che il grosso non può esser mosso e vinto così tosto, come il sottile umido: ed allora nel secondo e forse nel terzo ovvero quarto anno fruttificano, avvegnachè fioriscano ciascun anno: e alcuna volta incontra, che non può tanto attrarre per la durezza delle radici. E allora per la ventura non attraggono sufficiente nutrimento a' frutti, se non due ovvero tre anni. E quando sarà nella pianta sufficiente umido raccolto, allora farà frutto, e non negli altri anni. Cotale adunque giudicio, qual detto avemo, è ne' grassi ulivi. Ma l' ulivo spesse volte non fruttifica, imperocchè al suo frutto si richiede molto umor grasso e molto caldo, che digestisca: ed imperciò per le dette cagioni molte volte riceve impedimento.

CAP. VII.

Della unione e division delle piante.

Egli è da sapere, che un modo è d'unione, che per innestar si fa, nel quale l'una pianta all' altra s' unisce, secondamente che 'l pedale s' unisce alla radice, e sì come il ramo al pedale: e continuasi con essa in maniera, che per tutto diventano d'un medesimo legno e nudrimento: benchè d'una medesima spezie o forse generazione non fieno, quando s'innestano: e la pianta che s'innesta trae il nutrimento di quella, la quale è innestata e congiunta, in tanto che la parte di sotto di quella, nella quale s'è fatto il nesto, di sua natura niente produce fuorchè radici. Ma dalla parte di sopra non mette rami nè rampolli, se non molto di rado; e 'l sugo ovvero umore si digestisce alla natura e modo della pianta innestata, e non di quella, sopra la quale s'innesta. E per questo sappiamo, che nell'arbore sono due digestioni, avvegnachè insieme sieno assai simiglianti, l'una delle quali è nella radice, e l'altra è ne' pedali e ne' rami. Perlaqualcosa si prova, che lo innestar che si fa dappiè, sia migliore che quello, che si fa di sopra: e quanto più giù si fa, tanto il suo frutto e sapor si muta e dimestica, e per opposito quanto

più alto si fa, tanto meno si muta: imperocchè maggiore è la virtù della mutazion nel tutto, che nella parte; e maggiore nella maggior parte dell'arbore, che nella minore. E che più miracolosa cosa è, la carne del frutto è secondo la natura e virtù della digestion del pedale: e'l sapor del midollo, e'l vigore è secondo la natura e virtù della radice. E la ragione di ciò è, che la polpa della carne de' frutti discorre e viene di presso, ma la sustanza de' midolli non può di presso discorrere, ma di quella parte, la quale è nella pianta in luogo del cuore, della cui virtù tutto l'arbore s'informa: e questa parte è la radice. Il simigliante avviene ne' semi degli animali, i quali per la maggior parte si dividono e partono de' lor cerebri, e s'attraggono, acciocchè distillati per tutto 'l corpo, prendano e ricevano la virtù di tutto 'l corpo. E così i midolli son tratti dal primo membro dell'arbore, acciocchè ricevano la virtù di tutto l'arbore, e massimamente della radice, la quale a tutto 'l corpo delle piante dona virtude. Dubitasi, perchè i membri divisi negli animali non vivano, e nelle piante ciascuna parte e membro vive, e solvesi in questo modo, cioè: imperocchè la pianta per similitudine delle sue parti di ciascun lato, si come per bocca, suga il nutrimento, ed in sè quasi come nello stomaco e nelle vene digestisce, e per questa cagione ha potenza di vivere. Ma negli animali, avve-

gnaddio che in molte cose abbiano corpi simiglianti, ed imperciò divisi e partiti, ritengono in ciascuna parte sentimento e movimento: impertanto certi membri sono, che hanno la forma divisa da tutto l'altro rimanente del corpo, secondamente ch'è la bocca. E imperciò qualunque parti sieno quelle che ad essi membri si tolgono, non posson vivere, imperciocchè nè nutrimento posson sugare, nè digerire a convenienza del corpo senza questi membri ovvero parti. Ma in questa divisione i più dirotti e squarciati membri vivono, se ciò è, ch'egli non sieno di molta rara sustanza, sì come la vite e 'l salcio. E questo avviene, imperocchè quando il ramuscello si lacera e squarcia dalla parte di sotto, tiene gli andamenti aperti e le vie intere verso il nutrimento: e imperò immantinente che quelle vie toccano il nutrimento, incominciano a succiarlo, e la pianta cresce; ma quando si sega o taglia, allora i pori si dirizzano al nutrimento, come a un punto, e non son congiunti per altra lunghezza al nutrimento, e nel detto segare tutto 'l corpo della pianta si percuote e scrolla, ed essi pori si ristringono per la percossa e compressione dell'impeto del segatore, ed imperciò spesse volte tagliati si seccano, fuor che la vite e 'l salcio, che sono di rara sustanza. Ma impertanto meglio s'appicca e vive il rame tagliato per lo traverso con tagliatura alquanto lunga, che quello ch'è

tagliato per lo diritto circularmente, cioè a tondo: e questo incontra in quello, perchè allora avrà verso il nutrimento più pori aperti quando si segherà per traverso, che quando si segherà per lo dritto, il cui segnale ovver cagione è questo, cioè: che quando le radici degli antichi arbori si dividono per lo lungo, meglio fruttificano, imperocchè per tutta la lunghezza della divisione s'attrae il nudrimento per li pori. Ma se per lo diritto si segheranno in profondo, niente fa pro, ma nocerà tanto alla forma di quegli arbori, che si seccheranno. E ancora di questo ci ha un'altra ragione, imperciocchè la lunghezza divisa non impedisce il corso del nutrimento, ma la divisa latitudine incontanente la via e 'l corso del nutrimento interrompe e 'mpedisce. Ed imperò la fenditura negli arbori, fatta per lo lungo, al postutto non varia in alcun modo il frutto in sapore ed in figura, quando sarà salda. Ma se si dividano oltre la midolla, la quale è in mezzo de' ramicelli, e saldinsi di presente, si varieranno i frutti, e ancora si varierà il lor sapore per la divisione: la qual cosa addiviene per lo 'mpedimento del nutrimento, il quale si fa nella nodosità che nasce per cagion della pianta divisa per lo traverso. Ed imperciò la divisione secondo la latitudine è un modo d'innestare, e non la division per lo lungo, sì come noi mostreremo per innanzi. Ancora le piante continuamente rin-

giovaniscono per tagliamento e per ristoramento delle parti organiche, cioè de' rami. Ma egli avviene talvolta, che alcuna parte perde la radice, e del pedale pullulerà e metterà un' altra radice, e nutrirà i rami, e 'l pedale, e i rami pulluleranno per le radici. E simigliantemente addiviene, che perde e ricovera i rami, o tutti o alquanti o parte.

CAP. VIII.

Del mutamento d' una pianta in un' altra.

Infra gli altri modi, per li quali l' una pianta si trasmuta nell' altra, si è questo, cioè: che rade volte si può tagliare la selva delle querce o de' faggi de' legni compiuti e grandi, ch' essi ricrescano nella medesima spezie: ed imperciò tagliati i predetti arbori, vi crescono sopra i lor ceppi arbori, che si chiamano tremule, e arbori, che si chiamano mirici nelle parti della Magna, i quali arbori sono men nobili che quegli di prima: e la cagione è, perocchè le radici de' vecchi arbori sono sode e dure, ed hanno i pori chiusi e stretti, nè possono per innanzi pullulare, poichè i pedali degli arbori fermi e ritti sopra esse radici saranno tagliati: adunque infracidane: e 'l caldo che esce fuori di quelle, e l' umido che tira con seco, diventa forma-

tivo di pianta d'altra spezie: ed imperciocch'egli è diviso e partito dal vigor dell'arbore principale, pullulerà in arbore vile, ignobile, e alcuna volta non pullulerà al postutto: e alcuna volta non si genera quivi altro, che fungo o gramigna, e alcun' altra erba. Ancora è un altro modo di trasmutazione di molte fatte, sì come potrà certissimamente provar ciascuno, il quale si spermenta in sì fatte cose. Ed imperciò quasi, quantunque volte un medesimo arbore che faccia frutto, si taglia nel pedale, e in terra si lascia la parte di sotto, sì come si fa nello innestare, e'l ramo di quel medesimo arbore nel medesimo tronco s'innesta, diventan piante, i frutti delle quali nè in figura nè in sapore hanno co' primi alcuna convenienza. Ma quando s'innestano nel tronco del salcio i rami de' pruni e de' ciriegi, o d'altri frutti ch'abbian nocciuoli, diventano i frutti senza noccioli. Similmente se la vite s'innesta nel ciriegio, o nel pero o nel melo, si trovano l'uve mature al tempo che le ciriege e le pere e mele son mature: e cotali mutamenti si mostrano molto maravigliosi a coloro che studiosamente usan d'innestare. Ancora è cosa provata, che quando i rami del pesco s'innestano nel tronco, ovvero pedale del pruno e del cino, amendue le nature de' detti arbori si mutano, e fanno più grossi e miglior frutti che gli altri. E pare, che questo avvegna come negli ani-

mali, per mischiamento de' prossimani e vicini semi in complessione, sì come gli asini e i cavalli, de' quali si generano i muli ovvero burdoni: onde il pesco non è lontano dal pruno e dal cino. Ed imperciò, conciossiacosachè l'uno e l'altro arbore sia di rara sustanza, comunica la sua virtù all'altro, e così delle virtudi mischiate nel luogo del tagliamento, è fatto sugo di mescolate virtudi. Ed imperciò allora quello che si lieva in alto, sopra 'l luogo ove s'innesta, a poco a poco si muta in altra spezie, la quale è l'arbore che si chiama esculo: onde per la figura delle foglie si conosce, che quell' arbore ha alquanta vicinitade e conformità al cino e al pruno: e i noccioli, che sono negli esculi ovvero frutti del detto arbore, dimostrano la prossimità. Ma fuori delle dette mutazioni è quella, per la quale si fa salvatica pianta di dimestica, e dimestica di salvatica, il cui modo e forma è bisogno che sia conosciuto. Onde egli è cosa provata, che ogni pianta dimestica che si lascia di cultivare, divien salvatica, e ogni salvatica si dimestica quando si coltiva. Anche le salvatiche piante hanno più frutti che le dimestiche, ma hannogli minori e più agri: e le dimestiche n'hanno meno, ma sono più dolci ovvero meno agri, e maggior frutti che li salvatichi. Ma il modo, per lo quale la pianta dimestica diventa salvatica, è per mancamento di cultivare, e per induramento

e seccamento del luogo, e specialmente se il luogo si converta e muti ad arenositade e a sabbione, imperciocchè allora la durezza di tal luogo non lascia distillare ovvero evaporare alle piante sufficiente nutrimento. E la secchezza ovvero aridità priverà il nutrimento, e l'arenositade da ciascuna parte fa evaporare, e non istarà fermo ovvero insieme il vapore intorno alle radici delle piante. E allora diventano le piante magre e spinose, e piene di molti frutti, e la moltitudine de' lor frutti avviene, imperocchè la secchezza è cagion di divisione in molti e piccoli frutti, perocchè d'ogni parte il nutrimentale umido è interrotto e 'mpedito dal secco, ed imperciò si dividono in molti e piccoli frutti. E ancora diventano i frutti acerbi ovvero amari, imperocchè tal nutrimento non obbedisce alla digestione compitamente, sì come fa l'umido della dimesticazione: ma il modo, per lo quale le salvatiche si convertono in dimestiche, è di molte maniere, ed è intorno di tre cose universalmente: cioè intorno la natura del terreno, e intorno la natura delle piante, e intorno l'ombre e i lor soli: imperciocchè si conviene il detto terreno ingrassare e rivolgere, e farlo saldo e continuo. Tuttavia non si calchi, nè si faccia sì sodo ovvero spesso, che le bontadi che di sopra distillano, non possa ricevere, e poi le vaporanti per la terra intorno alle radici delle piante contenere:

e conviene, che si faccia e s'adorni di tal terra, che si bagni con le piove che entro vi piovono, e che apertamente si muove con evaporamento, e acconciamente e convenevolmente si contemperi alla natura delle piante. Ma intorno le piante si dee aver considerazione in potar quelle, per troncamento di parti spinose e superflue. Anche per innestamento, e per ugnimenti e mollificamenti ovvero morbidamenti di quelle, ed anche per division delle lor cortecce, acciocchè possano ingrossare, e lo innestamento si fa, quando si dee dimesticar la salvatica pianta. E conviensi, che il ramo della medesima s'innesti nel suo pedale, o il ramo d'altra pianta, la quale anche sia salvatica: ovvero che i lor rami, stanti nel lor pedale per traverso, si taglino oltre la midolla, e si rileghino: imperocchè cotal modo generato per cagione di tagliatura o d'innestatura, per la soddezza sua ritiene più il natural calore, sì come la pietra scaldata, la quale ha maggior caldo, e più lungamente lo ritiene che il legno. Ancora l'umore più lungamente dimora in cotal modo, sì per la tortezza e sì ancora per la sodezza: ed imperciò in quel luogo meglio si digestisce, e allora i frutti si fanno più dolci e più convenevoli. E questo è lo spezial modo del dimesticamento: ma conviensi avere diligentissima considerazione nell'ombre e ne' soli di cota' luoghi: imperciocchè alcune piante non bene alligna-

no e vivono, fuorchè in ombra, sì come zucca: e alcune, che non vivono se non al Sole fortemente caldo, sì come la vite, e così in molte altre cose. E perciò queste cose sono molto da considerare. E la cagione, perchè i frutti delle dimestiche piante son maggiori, e di minor numero che quegli delle piante salvatiche, è l'abbondanza dell'umido nutrimentale, il quale non è di tanta divisione, imperocchè non ha tanto delle parti secche e acute, come il nutrimento delle salvatiche: ed imperò, benchè abbondante sia e malagevole a dividere, tutta volta si divide in minor numero: ma in quelle parti, nelle quali è diviso, più abbondantemente discorre, ed imperciò crescono più, ed ingrossano i loro frutti.

CAP. IX.

Dell' alterazione e diversità, che si fa nelle piante.

Secondo la diversità della generazione, occorre ancora si noti la diversità del mutamento nelle piante: imperocchè essa spesse volte è cagion di diversità di generazione. E di queste dissono gli antichi, che l'arbore per freddezza e antichità del luogo, indura troppo, ed ha la corteccia costretta, la quale costrigne e serra i pori della radice, per la quale dee attrarre il nutrimento. E se la sua radice si fende, massimamente

ne' maggior rami delle barbe, ed in quella fessura si metta alcuna pietra, acciocchè non si richiuda e saldisi insieme, comincierà ad attrarre il nutrimento per li pori delle parti fesse, e da capo verzicare e far frutto: e così alcuna volta dello sterile arbore si farà abbondevole e fruttuoso. Ancora alcuni arbori s'appellano maschi e alcuni femmine, e conosconsi in ciò, che prima pullula e mette il maschio per lo caldo che più forte muove, e ancora in ciò che le sue foglie sono minori e più strette per la secchezza del maschio: e queste cose hanno luogo in più piante e massimamente ne' palmizj, ne' quali il ramo ovvero la polvere del maschio, posta sopra i rami della femmina, fa pro alla generazione e al maturamento de' frutti. E quel medesimo interviene, se 'l maschio si pianta allato alla femmina, acciocchè l' odor del maschio per beneficio del vapore si porti alla femmina. Similmente se i melagrani si piantano allato agli ulivi, acciocchè 'l vapor delle balaustre si porti agli ulivi, fa pro. E per contrario certe piante congiunte ad altre, impediscono la lor generazione e fruttificazione: secondamente che il nocciuolo impedisce la vite, e che il noce impedisce quasi tutte l'altre piante, per la mortalissima amaritudine che ha in se. Ed alcuna volta ancora per mutamento che interviene alcuna fiata alla pianta, per freddezza ovvero per altra cagion tanto varia, che al

postutto si muta in altra specie di pianta o in tutto o in parte: ed in questa maniera si dice, che la nipitella si muta alcuna volta in menta, e simigliantemente il frumento talvolta si trasmuta in segale, e la segale nel frumento. E la maggior cagione di queste alterazioni è per cultivamento, per nutrimento o per luogo. Ma le mandorle e le melagrane, e certe altre piante dalla lor malizia agevolmente si mutano e rimuovono per cultivamento. Ancora li meligranati, letaminati di letame di porco e bagnati di dolce acqua e fredda, megliorano. Ma se ne' mandorli, massimamente quando l'umido soprabbondasse, si ficca un aguto, o si pertugia in alquanti luoghi, acciocchè 'l superchio umido scoli, e la gomma, la quale molto mandan fuori, poichè son chiavati e pertugiati, si purgano e mondificano. Così ancora le piante, le quali fanno i frutti vermicolosi, si curano. Ma i villani non fanno se non un foro, per lo quale si sfoga il superchio umore, il quale, quando si manda fuor l'altro, si digestisce meglio dal caldo complessionale. Ancora per questo artificio le salvatiche piante alcuna volta si convertono in dimestiche, perocchè d'esse piante si manda fuor l'umido non cultivato, cioè l'umido salvatico. E per lo coltivamento le corpora loro sono alterate come per medicina. E allora si convertono ad altra complessione, sì come il medico mena fuori il reo umo-

re, e poi amministra e dona il buon nutrimento, e appresso studia e adopera alla generazion del buon sangue. Ancora il luogo e 'l faticoso ingegno molto vagliono al cultivamento, massimamente a tali alterazioni e mutamenti, e specialmente nel tempo dell' anno, nel qual son fatte cotali piantazioni e alterazioni: imperciocchè certe piante non si mondificano, se non si traspiantano. Ma il tempo nel quale spezialmente si piantano, è nel cominciamento della Primavera, quando andrà tutta la virtù nella pianta: imperocchè già ha tratto in sè l'umore e 'l calore, per li quali pullula e mette. E ancora è aitata dal freddo, acciocchè l' umido e 'l caldo suo non divenga vano per evaporamento. Ancora le piante si piantano nel Verno. Imperocchè quello che nel Verno è stato piantato, è meglio, e meglio s' appiglia cotal piantone, che quello che nella Primavera si fece: imperciocchè 'l calor naturale è racchiuso ne' semi della pianta, e il caldo ch' è nelle interiora della terra rinchiuso, fa evaporare il sottile umore alla radice, che si ficca e mette nel luogo caldo della terra: e per queste cose s' appiglia e vive la pianta, imperocchè le 'nteriora della terra sono più calde nel Verno che in alcun altro tempo dell' anno: e così empiendosi le 'nteriora della pianta dell' umido vaporante, quando s' approssima il Sole, mettono e diventan buone. E questa è la cagione, perchè il

piantare che profondamente si fa nelle 'nteriora della terra, ottimamente s'appiglia e vive nel Verno. Ma nell'Autunno pochissime sene piantano, imperocchè allora l'umore è diventato vano, e il calore e la terra è ridotta in cenere fredda per lo caldo della State, nè può dalla parte della terra, nè dalla parte della pianta vivere nè allignare. Ma nella State generalmente è mal piantare, per lo caldo e per lo secco, il quale fa diventar vano il vigor delle piante, e specialmente nel Cancro e nel Lione, poichè la Canicula sarà nata, imperocchè allora è il tempo caldissimo e secchissimo, e i corpi delle piante son secchi e le loro virtù son debili, e la terra è privata del nutrimentale umido: onde in pochi luoghi, che di tanta caldezza si temperino, nel detto tempo si pianta, sì come in luogo freddo molto e umido, o per monti, o perchè è molto presso al polo aquilonare.

CAP. X.

Della diversità delle piante secondo diversa produzione de' frutti.

Alcuni arbori sono, che l'uno anno fruttificano e l'altro si ristorano, e di cotali si trovan molti, massimamente gli grandi arbori, sì come gli ulivi, i peri e simiglianti, i quali avvegnachè producano rami, da' quali

sono coperti e ampliati, in quelli rami non è abbondante frutto, se non de' due anni l'uno: imperciocchè la moltitudine de' rami trae il sugo à suo nutrimento, e non lascia pullulare il frutto se non de' due anni l'uno, cioè quando riede l'umore all'arbore, sì come eziandio gli grandi animali pongono meno in seme che i piccoli. Anche sono certi arbori, i quali nella gioventudine son più sterili che nell'etade compiuta, la qual cosa avviene, perchè tutto 'l sugo va nel crescer di quegli: ma quando starà fermo il lor crescimento, allora fruttifican meglio, secondamente che la vigna la quale è vecchia, produce migliori e più abbondanti uve, che non fa la giovane, purchè non sia pervenuta ad ultima vecchiezza, imperocchè tutta diventa sterile per lo freddo e per lo secco che abbonda in essa. Ma altri arbori fanno il contrario de' sopraddetti, che meglio fruttificano in giovanezza che in vecchiezza, sì come sono i mandorli e i peri. E la natura di queste piante è calda e umida nella gioventude, e dopo la gioventude di queste qualitadi si mutano in qualità fredda e secca: ed imperò allora primieramente diventano sterili e poi in tutto diventano aride: questo avviene più a' mandorli che a' peri.

CAP. XI.

Di quelle cose, che ha bisogno ogni pianta.

Ogni pianta intera e perfetta, in tutte le sue parti compiuta, abbisogna specialmente di quattro cose, sì come l'animale, cioè: dell' umido, del seme terminato e compiuto, e di conveniente luogo, e d'acqua ovvero umore temperato nutricante, e d'aere a sè proporzionale e conveniente. E quando queste quattro cose saranno perfette e convenienti, ottimamente nascerà la pianta e allignerà. Ma se queste cose o alcuna d'esse si partissono da essa, la generazione e 'l crescimento della pianta proporzionalmente al loro rimovimento indebilirebbono.

CAP. XII.

Di quelle cose, che fanno alla generazion delle piante, e all' accrescimento.

L'erbe e qualunque cosa vive e cresce, radicalmente fitta nella terra, hanno bisogno o d'una o di più delle cinque cose: cioè di seme e d'infracidamento d'umore, d'acqua, e di piantamento, il quale è, che la pianta nasca sopra altra pianta. Di queste cinque il primo ha in sè virtù formativa

di pianta, ed è in essa insiememente la materia e la virtù fattiva: e la seconda prende la virtù formativa dalla virtù delle Stelle. Ma l'umore, il quale è mischiato per gli elementi, è cibo e materia così della generazione, come della già generata pianta, perciocchè la pianta nella prima digestione il trae a sè depurato dalla terra. E l'acqua secondamente che in tutti i nutrimenti, non fa servigio se non in questo, cioè ch' ella porta il nutrimento: onde non avrebbe il cibo discorrimento alle parti, se non per lo movimento dell' acqua: e benchè in sè medesima sia indigestibile ovvero impassibile, nondimeno fa il cibo ben digestibile alle membra e alle parti sue, le quali si nutriscono. Ma il piantamento sopra altra pianta è quello, che si fa per innestamento, e appigliasi, imperocchè la pianta che ha l' umore putrido dentro, per la virtù del Sole lo lieva in alto e fallo esalare, e così si fa piantamento in pianta fitta in altra pianta, differente in figura da quella. Adunque le tre di queste cose servono alla generazion della pianta, e le due conferiscono e fanno pro al nutrimento. Alla generazion conferisce il seme e la fracidezza, e 'l piantamento in altra pianta: imperciocchè quello che alla generazion conferisce, conviene che abbia in sè alcuna cosa che formi, e che deduca e meni la spezie della pianta: e questa cosa, cioè il seme, è formata dalla virtù di sotto, e la

fracidezza dalla virtù universal di sopra: e queste due cose semplicemente conferiscono alla generazion della pianta. La terza la quale è piantare una cosa in altra, ovvero sopra un' altra, conferisce similmente alla generazione e alla trasmutazion sua in figura. Simigliante quelle cose che conferiscono al cibo della pianta, hanno doppia diversità, imperocchè l'umore è la sustanza del cibo, ma l'acqua conferisce e dà al cibo il proprio movimento alle parti nudrite. Sono ancora alcune cose che pajono conferire alla generazione e al crescere delle piante, delle quali ancora di sopra è fatta menzione, sì come il luogo conveniente e l'aer connaturale. Ma queste cose non fanno niente all' essere della pianta, ma fanno al bene essere, e non conferiscono, se non per cagion del seme, ovvero di putredine o d'umore, le quali cose son temperate per luogo e per l'aere connaturale convenienti alla pianta: e quell' aere che viene nella costituzione e formazion della pianta, s'invischia all' umor del seme e della corruzione, e all'umor del cibo della pianta, secondo eziandio che negli animali addiviene. Ancora le piante verzicano e vivono nell' ombra della notte nel tempo caldo, e fansi legno al caldo del Sole, imperciocchè per evaporazione si privan di caldo e d'umido. Ancora nel Verno, quando le piante si costringono dalla parte di fuori, dalla parte d'entro si trovan sugose molto più che nella State: e l'accidente, che molto

varia e ajuta la natura delle piante è, il coltivamento dell'umore: e questo è, perchè le piante in genere, ovvero universalità delle cose animate, sono appresso agli elementi, e alle lor forze e virtudi, che molto hanno di materia, ed imperciò quella cosa che muta la qualità della terra e dell'umore, nel quale è posta la pianta, molto muta la natura della pianta predetta.

CAP. XIII.

Della putredine ovver letame, e cibo delle piante.

Avvegnachè la natura sia principio delle cose naturali, impertanto in tutte quelle cose, le cui sostanze son trasmutabili, molto s'ajutano per arte o per coltivamento, acciocchè in meglio di peggio si trasmuti. Adunque con questa considerazione parleremo de' campi e del loro coltivamento, e degli orti e de' pomieri, e dell'altre cose, per le quali si fa coltivamento di piante, e mutansi di salvatichezza in dimestichezza. Sono massimamente quattro cose, le quali intorno a questo son da considerare. Cioè il cibo, l'arare ovvero il cavare, il seminare e lo innestare. Intorno a queste cose spezialmente studiano tutti i coltivatori delle terre. Il cibo non è alcuno semplice elemento. Conviensi adunque, che'l cibo delle piante sia mescolato: imperciocchè se la

pianta si nutrisse di semplice, sarebbe fatta di quello, la qual cosa è al postutto fuor di ragione. E ancora non è alcun cibo, il qual possa esser menato, o tratto per sè alle membra della pianta, perlaqualcosa la pianta ha bisogno di cibo bagnato, acciocchè quello riceva per lo bagnamento, che gli animali ricevono per lo beveraggio, il quale porta il cibo ch' alle membra discorre. Adunque il proprio cibo delle piante sarà alcuno umido ben mischiato. Ma quella cosa, la quale è umida e ben mischiata insieme, e che dimora in sua integrità e salvezza, non è in via di mutarsi ad altro, ma salvasi in sè stessa: per la qual cagione niuna cosa si nutrica di nutrimento, lo qual nutrimento si saldi nella sua spezie ed essenza: ma da quello, il quale è da prima corrotto, ed è venuto meno dal proprio essere, ed è in via a corruzione: onde perciò agli animali è creato il ventre, nel quale si corrompe il cibo, e cavasi di quello quella cosa, la quale nutrisce l'animale, cioè il nutrimentale umido. Imperciocchè l'attraimento di quell'umido, che si cava ed attrae in cibo, è corruzion di quel che nutrisce, il quale dentro al ventre si mette per masticazione, perchè ogni corruzione, che è secondo natura, si fa in tal maniera che l'umido se ne trae fuori, e rimane il secco cascante in cenere, secondamente che s' incenera ogni sterco d'animali. Adunque conciossiacosachè le piante

non abbiano ventre, ma usino la terra in luogo di ventre, conviene, che in terra d'intorno alla pianta sia il cibo putrido della pianta, e che allora dalle radici sue si tiri e attragga l'umido, e di quello si cibino: e questo provano l'operazion de'villani, i quali alletamano con lo sterco, il quale appellano letame, appresso tutte le generazion delle piante, il quale sterco non distilla alla radice, se non per bagnamento di piova o d'acqua sopr'esso versata. E questo letame generalmente ha due umori, l'uno soprannotante e aereo, il quale non agevolmente è incorporabile alla pianta, ma piuttosto è attratto e dal Sole tagliato, cioè partito: e l'altro è adunato e mischiato al sottile secco che è in lui: e questo è veramente il cibo delle piante. Il corpo della pianta generalmente è più secco e più duro che 'l corpo degli animali, ed ha bisogno di tal cibo, che sia indurabile e seccabile per la terrestrità, imperocchè l'ultimo cibo nutricante è simile al nudrito: e per questo accidente delle piante si dimostra, che quelle che di troppo grasso e umido letame si nutriscono, che i loro frutti contraggono e acquistano il sapor del letame, e le lor sostanze traggon fuori nascenze e putrefazioni. Ma del letame, il quale ha congiunta l'umidità e buona permistione col secco terrestre, s'appigliano, vivono e fortificansi, e menano convenevoli e utili frutti. E ancora se il letame è

troppo umido e grasso, la pianta trae a sè molta umidità acquidosa, e soprabbonderà disordinatamente in foglie e teneri ramuscelli senza frutto, e menerà insufficiente frutto, e quello che menerà sarà acquidoso e sconvenevole: e questo dimostrano tutte le salvatiche piante, le quali hanno il nutrimento secco e terrestre: imperciocchè tutti i frutti di quelle sono più caldi e più secchi, e di più forte odore, che quegli degli orti, i quali si cibano di letame acquidoso. Ancora è detto di sopra, che i frutti si cagionano dall' umido untuoso, ma questo non è, se non che fortissimamente alla terrestrità è mischiato: adunque questa cosa è quella, la quale massimamente ciba, e muta i sapori e i modi de' frutti. Perlaqualcosa comanda Palladio, che lo sterco degli uccelli non acquajuoli, e massimamente de' colombi, si mescoli col letame, perocchè questo è molto caldo, e col suo calore consuma la troppa umidità del letame, e allora più si conviene al cibo delle piante. Ed imperciò ancora lo sterco dell' asino, o del cavallo, o delle pecore, o delle capre si prende dai villani, perchè questi animali hanno i loro usciti secchi, e per le indotte ragioni sono più convenevoli al letame delle piante. Per questa cagione si comanda, che si prenda guardia dello sterco del porco, il quale così per la spezie come per l' accidente, perchè non è secco, fa grandissimo noci-

mento alle piante. Adunque così in comune, cioè in generalitade disposto il letame per tutto 'l campo ugualmente, è mestiere che sia in via di corruzione, prima che fatto cenere e recato alla terrestrità della cenere, è abbandonato e privato dal natural calore: imperciocchè quel letame è molto convenevole, il quale per putrefazione geme, muffa e manda fuori alla superficie il suo umido naturale. E conciossiacosachè questo umido nutrisca infino quanto risuda, ovvero geme alle radici delle piante, tanto dona debito nutrimento ad esse: perlaqualcosa al postutto non s'addimanda il letame fresco, nè ancora quello, il quale già per vecchiezza è diventato cenere. Ma quello d'un anno o di tre parti dell'anno, si dice ch'è ottimo dai coltivator delle piante, imperciocchè il fresco racchiude ancora troppo vapore in sè: ma il vecchio l'ha in tutto perduto in amministrando e dando il suo umore in nutrimento. Perlaqualcosa ancora i più savj Medici commendano, che si facciano sotto cotale letame abitazioni a quelli, i quali son consunti, imperciocchè lo impiastro di questo letame porge alcuna umidità con la sua fumicazione alle lor carni. Questo ancora dimostrano le sottigliezze degli Alchimisti, i quali tutti gli ottimi maturamenti comandano, che nel forno del letame si facciano: i quali appellano il forno del letame il calore che con tale umido

è detto, che esce fuori alla sommità del letame: e noi ancora vedemo seccar molte piante, quando il letame secco e non ben corrotto sarà posto appresso di loro, se non s'ajutano e provveggono di molto umido aqueo per continuazione d'immollamento: imperciocchè 'l secco calore che con tal letame intorno le radici si genera, incende queste cotali radici dalla pianta e seccale, e fa tutta la pianta seccare. Perchè di tutte queste cose si ricoglie, che il letame che muta la natura della pianta dee esser nelle disposizioni indotte di sopra. Onde il letame in cotal maniera dato e amministrato, muta più la natura della pianta, che non muta il cibo l'animale che di quello si ciba: perciocchè l'animale e più diverso e più di lungi da lui muta il cibo, che non fa la pianta. Ed imperciò conciossiacosachè questo cotal letame sia cibo della pianta, e più prossimano e simigliante sia il cibo ad essa che all'animale, piuttosto si muterà per lo cibo, che alcuno animale. E ancora più volte è detto, che la pianta ha la terra per ventre, e nella terra il cibo della pianta riceve la prima assimilazione: perlaqualcosa trae a sè il mutamento delle piante, imperciocchè le virtudi della terra sono principali virtù delle piante, il mutamento delle piante sarà secondo il mutamento della terra. E non è alcun modo così convenevole a mutar la natura della pianta, siccome per lo letame

e per lo temperamento d'esso. E noi già avemo mostrato, che nella pianta non sono tante digestioni in numero, quante nell'animale. E sappiamo ancora, che più agevole mutamento è il mutamento delle cose simiglianti in corpo, che quello delle cose di diverse nature. Ed imperciò vedemo alcune piante non solamente mutarsi per lo cibo in altra maniera di sapore de' frutti loro, ma eziandio spesse volte passano, e si mutano in altre spezie per la tenuità del cibo e del letame, siccome di sopra dicemmo del grano e della segale: e questo dimostra l'esercizio e studio, e industria dell'arte. Imperciocchè se alcuno forerà i rami prima nell'arbore che sono allato ai ramuscelli, da'quali i frutti pendono, ed empia di polvere, ovvero spezie odorifere, molto trite in detti pertugi, e turisi da ciascuna parte ottimamente con cera forte e spessa; saranno i frutti odoriferi in sapore, e riterranno i sapori di tal polvere, la qnale non perviene alla sostanza de' frutti, se non per evaporazione. Conviensi adunque, che molto più il letame, il cui umore entra per la sostanza del corpo della pianta e per lo frutto, muti la sua natural condizione. Ma diligentemente si conviene prender guardia, che il letame ragunato sopra la terra non fummichi a'fiori e a'frutti, o alle gemme delle piante, imperciocchè quel fummo è secco e acceso e fetido, e trapassa per li pori dentro alle parti inferiori delle piante, e più corrompe che

non fa il cibo malvagio, secondo che così fatti fummi e fiati corrompono i corpi degli animali. E di questo già avemo avuto esperienza nelle viti, sotto le quali i fermenti e la paglia, e i gusci dell'uova fumicano alle gemme e a' fiori, e a' frutti, e delle quali molte al tutto perirono, e alcune si feciono le gemme inutili, e alcune i fiori: e se alcune produssono alcune uve, al tutto poi divennono passe e senza umore, e si seccarono: ed imperciò cotal fummo nuoce, massimamente a quelle piante, che sono di sostanza rara, siccome è la vite. E così ancora nuoce più agli uomini, che alle femmine per la rarità del corpo dell'uomo: imperciocchè questo fummo indigesto e non alterato perviene dentro al corpo: ed imperciò così corrompe la natura delle piante, come degli animali: per la qual cagione tutte l'erbe ne' luoghi delle piante divelte, si deono di presente gittar da lungi da loro, acciocchè per lo puzzo della lor corruzione non nocciano alle piante. E conviene che sappiamo, che per la medesima cagione si deono far da' lavoratori delle ville i paduli ovvero fosse di letame, imperciocchè la paglia, i sermenti e lo sterco ovvero letame secchi, non acconciamente son maturati, ma innanzi si corrompono, e si corrompono per lo fummo ch' esce di loro. Ma fatte le dette cose umorose, più largamente si risolvono nelle parti di sopra, e fannosi più molli, acciocchè

per la spugnosità loro risudi, o gema di fuori l'umido naturale, e maturisi in convenevol nutrimento delle piante: e lo indizio, ovvero dimostramento di queste cose si è, che le piante ancora attraggono l'umido, siccome fanno gli animali: e ancora quella cosa che mena, ovvero porta il lor cibo. E tutto che non beano al modo che beono gli animali, tutta volta il beveraggio del padule si mischia nel loro letame, acciocchè faccia il beveraggio nelle piante di ciascuna parte scorrere, e le loro parti bagnando, nutrire e mutare. Nè contraria a questo, perchè veggiamo a certi villani apparecchiare i luoghi di lor culture per cespugli e legne accese, e allora la terra molto fruttifica: imperciò non fa mica per le piante, ma fassi per temperar la duplicata malizia della terra, imperocchè la terra divien fredda, e per la freddura diventa sterile: sì che in cotal modo riceve alcun caldo, per lo quale i semi che si gettano in essa, meglio s'appigliano. E simigliantemente la terra troppo umida mischiata con cenere, ne' cui pori l'acqua non si riceve, tira a sè e acquista temperata secchezza, per la quale si fa più acconcia a fruttificare. Adunque per tutte le predette cose è manifesto, che 'l letame sia una di quelle cose, le quali spezialmente mutano la pianta di salvatichezza in dimestichezza: imperciocchè niuna altra cosa è la salvatichezza della pianta, se non negligente col-

tivamento di quella, e ancora il sapor del suo frutto, il quale non è all'uso degli uomini convenevole. Ed è detta dimestica, quando per lo coltivamento il suo sapore si riduce a dilettamento e utilità degli uomini. E che questo si faccia per lo letame, provano quelle cose, le quali negli animali veggiamo addivenire, imperciocchè degli animali i dimestici sono più carnosi per l'abbondanza del nutrimento, e sono di molte qualitadi e di diversi colori, per la diversità del nutrimento: e il sapor della lor carne è altro sapore che quello de' salvatichi animali. Conviene adunque ancora, che questo proporzionalmente nelle piante avvegna per lo nutrimento, che a loro si ministra. Palladio racconta, che il monte del letame dee avere il suo luogo abbondante d'umore, e per lo fiato schifarne sia rivolto dalla parte di dietro della corte ovvero magione. E l'abbondanza dell'umore al letame farà questa utilità, che se in esso avrà alcuna spina o semi d'erbe, si corromperanno. Ed è da sapere, che il letame degli asini è il migliore, e massimamente agli orti. Appresso quello delle pecore e delle capre, e de'giumenti: ma quello del porco è reissimo: e quello della cenere è ottimo: quello de' colombini è caldissimo: e quello degli altri uccelli assai è utile, salvo quello degli uccelli de' paludi. Onde scrive Cassio, secondo che Varro racconta, che il colombino è migliore, e appresso è

quello degli uomini, e il terzo quel della capra, della pecora e dell'asino. Quello del cavallo non è buon se non ne' prati. Ancora il letame d'un anno assai è utile, e non genera erba, e se più è vecchio fa minore utilità: ma a' prati è utile il fresco letame quanto all'abbondanza dell'erbe: e i purgamenti del mare, se con acque dolci si lavino e purghino, e si mischino con altre immondizie, faranno l'ufficio del letame. Scrive ancora Varro, che appresso la villa deono essere due luoghi, ove il letame si ricolga, ovvero uno diviso in due parti, e quello ch'è nuovo nell'uno si dee lasciare, tanto che si maturi, e l'altro vecchio si dee metter nel campo. Ancora quel luogo, o monte, o fossa che sia, ove il letame si ricoglie, è migliore, le cui costiere e sommità con rami e fronde sono difese dal Sole, imperciocchè non si conviene, che quello che la terra richiede, si sughi il Sole. Adunque i provveduti coltivatori procurino, che l'acqua discorra in quel luogo, per lo quale massimamente si ritiene il sugo. Ancora ne' colli si dee mettere il letame più spesso, e nel campo più rado a Luna scema: la qual cosa se s'osserverà, farà nocimento all'erbe adultive, secondo che scrive Palladio. Ancora scrive Columella, che a un jugero bastano XXIV. carrate di letame, ma nel piano ne bastano diciotto: e i nostri villani mettono più che 'l doppio, ma i Toscani non tanto. An.

cora si debbono disfare tanti monticelli, quanti in quel dì si possono arare, acciocchè il letame non si risecchi, e poi non faccia utilitade alcuna. Ancora si gitta il letame nel campo in ciascuna parte del Verno: ma se nel suo tempo non si potrà gittare innanzi che semini, spandi a modo di seme per gli campi la polvere del letame, ovvero lo sterco della capra gitta con mano, e mescola la terra con marroncello: e sappi che non è utile a letaminar troppo in un tempo, ma spesso e poco per volta. Ancora il campo acquidoso richiede più letame che 'l secco: ma se non avrai abbondanza di letame, questo ottimamente entra in luogo di letame, cioè, che ne' luoghi sabbionosi sparghi la creta e l'argilla, e ne' luoghi cretosi e troppo spessi sparghi il sabbione, e questo fa pro alle biade, e rende bellissime vigne, imperocchè 'l letame suol viziare il sapor del vino: ovvero che si seminino i lupini ne' campi lavorati e nelle vigne del mese d'Agosto: e poi d'Aprile e di Maggio quando saranno pervenuti quasi a debito crescimento, si mettan sotto: e così in luogo di letame ingrassano le vigne e la terra: ma cotale grassezza dura in esse il più due anni. Ma nelle parti di Toscana gli esperti coltivatori seminano i lupini nel tempo che seminano le rape intorno la fine di Luglio, e 'l principio d'Agosto nelle terre coltivate, o nelle stoppie ovvero secce due volte arate, cioè

intorno a tre corbe nel jugero, e cuoprono il seme con l'erpice. Poi del mese d'Ottobre con le zappe gli tagliano, e pongongli ne' solchi: ed ivi seminano il grano, e con l'aratolo cuoprono il seme. E quivi ricolgono molto buono e abbondevol grano la State seguente. Ma i Milanesi seminano le ravici ovvero ravacciuoli spessi, e poichè sono cresciute le mettono sotto; e altri seminano lenticchia, e la metton sotto poichè è pervenuta al compimento della sua sostanza. E altri con innaffiamento riducono in abbondanza le terre, le quali per loro magrezza poco o niente fruttificano, in questo modo, cioè: che cavata la biada de' campi, vi mettono l'acqua per rivoli o per solchi ordinati: ma è meglio se l'acqua è torbida di torrente, la quale induca terra nuova sopra la faccia del campo, e riempiendo i solchi, agguagli il campo, massimamente se 'l campo è cretoso: perocchè se fosse soluto, basta la chiara acqua: e massimamente cotal bagnamento fa pro la State, quando l'acqua sarà stata sotto i raggi del caldo Sole, ed in questo modo s'ingrassa molto cotal campo. Anche dicono i Milanesi, e tutti comunemente questo osservano, che dove il lino si de' seminare, i lupini, che in quel luogo avevano seminati, si tagliano non solamente essendo grandi, ma eziandio se allora son nati, e molto la terra ingrassano: e dicono più, che se alquanti dì si bagnano nell' acqua, sì che

mettan fuori buon germogli, e semininsi con mano, e arisi la terra, molto la ingrassano: e quel medesimo dicono d'ogni cenere. Ed imperciò ardono il letame, e con mano il seminano, e rivolgono col seme del lino o di qualunque altro seme. E debbesi ancora mettere il letame ne' campi, nelle vigne, e negli orti, e agli arbori massimamente di calendi di Settembre, e per tutti i susseguenti mesi infino al mese di Maggio vegnente: e nel tempo del forte freddo si può spargere acconciamente su per le biade già nate. Ancora ne' seguenti mesi del gran caldo si potrà sparger ne' campi, se quel dì medesimo si cuopra con la terra, acciocchè nè per venti si secchi, nè per Sole. Ancora si potrà mettere nelle vigne e agli arbori se sarà molto maturo. Ed è da sapere, che d'un carro di paglia si fanno quattro infino in sei carra di letame. E anche è da sapere, che una letaminatura di letame d'animali, fa intorno a sei anni la terra abbondante. Ancora è da sapere, che il letame senza animali si può fare in questo modo, cioè: che nel Verno si getti la paglia, o altri strami nelle vie lotose e nelle corti ovver fossati, e in qualunque fosse si sieno: e quando vi sarà stato quindici dì, e sarà scalpicciato e molle dalla pioggia, si rauna, e a un monte di letame dopo alquanti dì si riduce, e fassi largo di sopra e cavo, acciocchè l'acqua

piovana riceva: e quando così sarà per tutta la State dimorato, si sparge ne' campi.

CAP. XIV.

Dell' acqua che si conviene alla maturità del letame, e nutrimento delle piante.

L' acqua del palude convenientemente matura il letame, il quale è nutrimento delle piante, e bagna le piante: ma d'acqua corrente di fiume bagnato non si matura bene, nè la pianta ancor se ne bagna bene, perchè per la sua freddezza costrigne i pori del letame, sì che non esce in lui il caldo, ovvero l' umido naturale alla parte di sopra. Similmente per quella medesima freddezza costrigne i pori delle radici, e non le lascia aprire a tirare il nutrimento a loro, e quello ch' è intorno alla radice, lava e mena via. Ed imperciò nell'acque, che fortemente corrono, poche o nulle piante vedemo che nascano, imperocchè nella terrestrità del luogo si lava e va fuori, e non rimane altro che la pietra dura e fredda, nella quale la pianta non può nascere, nè esser nutrita. Ma l' acqua stante riceve in se il fermo razzo del Sole e si riscalda, e con quel caldo ajuta a maturar lo letame, all' aprir delle radici e pullulazioni de' semi, e massimamente l'acqua, la quale dai nugoli discende in piove e in rugiada so-

pra la terra, perocchè questa cotale acqua è calda e vaporabile: ed imperciò di quella convenientissimamente si fa palude allato al letame, perchè matura per lo caldo, come detto avemo, e per la vaporabilità permischia con sottile mescolamento, e donagli leggerezza e movimento, delli quali si possa levare su iu vene, e parti organiche delle piante. Ma se l' acqua del lago, ovvero delle fonti aggiugne nel luogo de' paludi, conviene che stia sotto il razzo del Sole prima che si gitti sopra il letame, e con la terra fortemente si mescoli, e si muova in tal maniera, che per lo movimento faccia schiuma e diventi vaporevole per la detta cagione. E l' acqua delle nevi e delle gragnuole, se non istà ferma lungamente, anzi che scorra alle piante per la sua freddezza, molto nocimento fa loro, perocchè in essa è freddezza, che le radici mortifica e che congela l' umido del letame: e questo nocimento non agevolmente si toglie via. Il segno della qual cosa è, che le nevose terre poca gramigna, ovvero erba producono, e quella che menano, non è matura. E avvegnachè alcuna volta l'acqua si riscaldi per lo Sole, impertanto non si toglie il nocimento che fece con la prima freddezza, perchè fu cosa mortificativa. E questo vedemo ne' campi e nelle terre grandinate, imperocchè poi infra tre anni appena si riducono al coltivamento. Ma l' acqua piovana, avvegnachè sia fredda,

impertanto non ha eccellenza di freddo, ed ha caldezza e vaporabilitade dalla nuvola, dalla qual discende. E la rugiada è calda e umida e dolce, la quale agevolmente si muove alle piante, ovvero alle loro membra. Tuttavolta la palude, di che è detto, non sia posta troppo presso alle piante: imperciocchè la pianta troppo bagnata s'impedisce dal convenevol frutto producere. Ma quella che mezzanamente si bagna, alligna e viene: perlaqualcosa si tiene il letame convenientemente nella più alta parte dell' orto, ovvero del campo, acciocchè 'l suo nutrimento e virtù discendente con la piova alle radici delle piante pervenga, ove per lo caldo della terra fuma nelle radici d'arbori e d' altre piante, e il suo umore è sugato dal natural caldo delle radici: e questo è la cagione, perchè l'acque pure e che corrono con impeto, fanno le terre che bagnano, sterili: ma quelle de' laghi e de' paduli le fanno grasse, e massimamente quando crescono per gran piove; perlaqualcosa escono del letto loro e entrano ne' campi, si come il Nilo, il quale cresce per le piove, che sotto l' equinoziale discendono, le quali son calde e umide, ed imperciò ottimamente bagnano i seminati di quegli d' Egitto. Ma l'altra acqua è grave, e anzi discende dalle parti del letame e delle radici delle piante che in esse vapori: ed imperciò non è intanto convenevole come de' laghi, ne' quali è stata l' acqua che ha

ricevuto medicamento per lo continuo razzo del Sole: ed imperciò l'erbe che infracidano nel suo fondo, si convertono quasi in natura di letame. Perlaqualcosa ancora, tolto il loto del fondo di così fatti laghi e paduli, fa il campo abbondevole e grasso, ed ha in esso effetto e operazion di letame. Onde al tutto è convenientissimo nutrimento delle piante il letame nella palude putrefatto con temperata umiditade e mischiato di conveniente sterco per le indotte cagioni. Ma l'acqua salsa è da schifar sopra tutto, che col letame non si mescoli o con le piante, imperciocchè quella è diseccativa e adustiva, e al postutto contraria al pullulare e mettere delle piante: e avvegnachè l'agrezza del sale sia rotta nell'umido aqueo, impertanto col caldo del Sole si converte in agrezza e amaritudine, e cotal nutrimento al postutto le piante schifano. E simigliantemente ha in sè un'altra potenzial secchezza per la riarsa terrestrità del sale: e per questo contrae i pori delle piante, e tura e disecca il letame in tal maniera, che'l suo umido non può risudare e uscir fuori nel cibamento delle piante: e ancora l'acque de' metalli, le quali scorrono per le miniere, o per cannoni di metallo per lungo tempo o per lunga via, non sono convenevoli: perocchè per la natura del metallo piuttosto rodono, che bagnino le parti dentro del letame e delle piante. Adunque l'acqua che matura il le-

tame è l'acqua de' paludi, e raccolta delle piove e delle rugiade: e se quella non può aversi, tolgasi l'acqua del lago lungamente sotto 'l Sole scaldata e fortemente mossa: e se ancora quella non è apparecchiata, sì si prenda l'acqua delle fontane ovver dei fiumi, o de' pozzi cavata, fortemente mischiata e scaldata sotto 'l Sole.

CAP. XV.

Dell'utilità dell' arare e cavar la terra.

L'arare e 'l cavare generalmente fanno quattro utilità, delle quali l' una è l'aprimento della terra: la seconda è 'l suo ragguagliamento: la terza è il mischiamento de' campi insieme: la quarta è il suo tritamento. E adunque prima di necessità d'aprir la terra, imperciocchè altramente nè riceve i semi che vi si gettano, nè quegli che ha in sè sufficientemente manda fuori: ed imperciò conviene, che s'apra la terra in ogni mutamento di piante, quando di salvatichezza in dimestichezza si mutano: perchè la saldezza della corteccia di sopra fatta per lo peso della terra medesima, e per lo scalpicciamento degli uomini e delle bestie, e per la percossa delle ventose piove e discorrimento, quella impedisce o che non riceve in sè di fuori, o che delle sue parti d' entro alcuna cosa non manda

fuori, donde la pianta fitta in essa germogli o si muti d'una disposizione in altra: perlaqualcosa conviene, che la terra si rompa o con la vanga o con l'aratro. Simigliantemente s'ella non sarà agguagliata, non muterà ben la pianta, ma forse per contrario corromperà le disposizioni in lei: conciossiacosachè continuamente quello ch'è nella parte di sopra della terra, per lo suo peso e scorrimento d'umore vada dentro nelle interiora della terra: è la terra dentro a due o tre piedi più grassa che dal lato di sopra: ed imperciò si conviene quella di sotto levar suso, e quella di sopra mandar di sotto per l'arare e per lo cavare, acciocchè agguagliata la sua virtù in una virtude unita, muova la radice delle piante e le faccia abbondare. Ancora il beneficio de' razzi del Sole tocca in prima la corteccia di sopra: ma conciossiacosachè niente ritenga, divien vana, e per lo ritornamento si conserva nelle parti di sotto della terra. E questo si fa uguale, quando quel di sotto si pon di sopra, ed *e converso* E molti altri agguagliamenti della virtù della terra si fanno per lo cavar della terra e per l'arare. Ancora è di necessità il mescolamento, imperciocchè se da ciascheduna parte non son mescolate, non sarà proprio luogo della generazion delle piante; imperocchè le piante, le quali hanno virtù mescolata, vogliono il luogo della sua generazion mescolato: e non si può far mica

che 'l campo sia ugualmente umido e ugualmente secco, e ugualmente freddo e ugualmente caldo, se non si fa per lo cavare e arare. Il tritameuto è necessario per la sua sottilitade, imperciocchè se non si trita, non si sottiglierà, e non assottigliata, non sarà convenevol cibo e materia delle piante. Per la qual cosa comanda il maestro dell' agricoltura Palladio, che nel tempo che la terra è fangosa, non si debba arare, imperocchè allora non si riduce a polvere, nè il tempo del troppo secco è convenevole a lavorare, imperocchè le gran zolle non si dividono: ma nel tempo, nel quale un poco la terra è bagnata, e non ha tanto d'umore, che le sue parti in sè si tegnano, imperciocchè allora propriamente si trita e s' assottiglia, e acconcia e adatta a' semi e alle piante per le indotte ragioni. Per questa cagione gli uomini ammaestrati ed esperti nell' agricoltura, comandano, che 'l crudo campo sia tre o quattro volte arato, e dicono che ciascuna delle tre o delle quattro arature, proporzionalmente aggiunga a' frutti la quantità del suo numero, acciocchè la seconda aratura aggiunga l' altra parte de' frutti, e la terza la terza, e la quarta la quarta. E non va più oltre, perciocchè basta, perchè a quattro arature è assottigliata la terra e apparecchiata a cibo. Per questa cagione comandano gli esperti in agricoltura, che le gran zolle si rompano con gran martella, perchè altrimenti, si

come detto avemo, non è convenevole alla generazion delle piante. Ma quello che dicono delle quattro o tre arature, si varia secondo la qualità del campo che si lavora: imperocchè 'l campo forte e tenace, e stretto e di malvage erbe ripieno, non si lavora ad ammendamento e sottigliamento, se non per quattro arature: ed al poroso e sottile, il quale ha terra monda, forse basterà un' aratura o due, o al più tre. Perlaqualcosa ancora comanda Palladio, che la terra si consideri, imperocchè se la fatica avanza l' utilità del frutto, è da abbandonarla: ma se il frutto avanza il merito della fatica, dice, ch'è da soprastare al suo coltivamento. Ancora sono campi, i quali non arando, ma cavando si temperano: e questi son quegli, i quali hanno la lor grassezza molto in profondo, ove il vomere dell' aratro non può aggiugnere. Onde a questi cotali campi si convien dare e aggiugnere la vanga, perchè più profondamente solca la terra, che 'l vomere dell'aratro: imperocchè per li villani s'è trovato e conosciuto, che l'umore della piova mena giù con seco la grassezza della faccia di sopra della terra infino a dieci piedi, quando nel profondo discende. E ancora, siccome veggiamo gli animali che dimorano in acqua, gli quali sotto la terra profondamente si generano ne' laghi sotterranei, son venenosi, imperciocchè non hanno niente di luce, e perchè son nutriti di

spessi vapori. Così ancora quel grasso che nel profondo della terra è nascoso, non è convenevole, ed è grosso e freddo, se alcuna volta non è levato alla parte di sopra e dalla luce del Sole percosso, e sottigliato e dissoluto, e diventi spiritale, perlaqualcosa possa toccare e passare alle radici e ai semi con ispirito vaporabile, e adattarsi agli usi de' lavoratori: ma non ogni campo si cava e ara. E perciò quando gli antichi uomini d'Egitto primieramente distinsono il campo con misure di geometrie, dissono, che quattro generazioni erano ne' campi, ne' quali le piante per coltivamento si dimesticano, cioè il sativo .i. acconcio a seme: il consito, cioè inarborato: il compascuo ed il novale. Ma di questi quattro solamente li due coltivarono, arando e cavando, cioè il sativo e 'l novale: e chiamavano il sativo quel che si seminava continuamente ciascuno anno, o più volte in un medesimo anno: e 'l novale appellavano quello, che de' due anni o de' tre o de' quattro o de' cinque o forse de' sette anni l'uno si riposa. E questi cotal campi comandarono, che si cavassono e arassono, per le cagioni le qua' dicemmo. Ma il compascuo e 'l consito comandarono, che non si cavassono: e chiamavano quello compascuo, il quale produceva prato in pastura degli animali: e il consito chiamavano quello ch' era inarborato d'arbori di salutevoli frutti all' uso dell'uomo: ed in niuna ma-

niera cavavano il compascuo campo, nè il consito ancora, se non forse un poco intorno le radici, e non mica in ogni luogo: del cui coltivamento per innanzi diremo la ragione. Ma qui basta dire, che il sativo e novale campo son da cavare e da arare, perocchè in altro modo i semi non ben s'appigliano in loro per le segnate cagioni.

CAP. XVI.

Della coltura del campo lavoratio.

Il campo sativo e 'l novale si diversificano nel coltivare e nello arare, imperciocchè il sativo ha grande e abbondevole virtù di fruttificare, intanto che se continuamente non è macerato nel prato, per troppa grassezza abbonderà in bruttura di piante diverse, il qual poi senza gran fatica non si potrà correggere: o forse abbonderà in umore in tal maniera, che esso umore troppo abbondante annegherà la virtù de' semi. E se sarà abbondante in tal modo, che l'abbondanza dell' adulterine piante si tema, si semini continuamente ogni anno, o forse più volte nell'anno. Imperocchè cotale campo è caldo e umido, e disposto a caldo Sole, il quale discendente dall'equinoziale, mette il calor nella terra sufficientemente a pullulazion de' semi:

imperciocchè il calor del Sole mescola insieme le cose di sotto con quelle di sopra, a generazione di quelle cose che nella terra nascono. Ed imperciò quando il calor del Sole lieva in alto l'umor di sotto della terra, nella faccia di sopra secca del campo, diventa continuamente il campo caldo e umido, ed è quel campo sempre di porosa terra e di buona mistura, e d'agevol coltivamento, e con poca fatica rende grande abbondanza di frutti: e quello propriamente si chiama campo sativo. Ma quando vincendo il calor del Sole, l'umido levato su del profondo non mescola insieme il campo, nè lo mollifica, ma piuttosto si consuma: e quando il Sole disecca e consuma molto più dell'umido, ovvero dell'umore che lieva in alto, diventa allora il campo polveroso e sabbionoso, e salso e pessimo, il quale non riceve bontà per coltivamento, anzi si riduce per secchezza in solitudine d'eremo, ove niuna pianta può ricever mutamento a buon uso. E ancora se sarà tanta la debilità del Sole, che del profondo della terra non si possa niente levare alla sua corteccia, anzi continuamente si costringa il campo per la frigidità mortificante del luogo, quantunque il detto campo si coltivi non rende il frutto delle piante, se non forse delle piante salvatiche: imperciocchè gli arbori delle selve in molto gran profondo dirizzano le radici, dove è il caldo fumante per lo costrignimen-

to della crosta della terra, nè può a tanta profondità aggiugnere il seminare, nè il cavare, nè l'arare. Ed imperciò cotali campi non si chiamano nè arabili, nè sativi, perocchè tutte quelle cose, le quali nascono nella faccia di sopra della terra, nascono de' vapori che vengono del profondo di sotto alla faccia della terra. Adunque il sativo campo è ottimo, il quale per lo vapor vegnente di sopra e non consunto, è caldo e umido, ed ha la faccia, ovver corteccia morbida e porosa, e il quale è agevole a coltivare, e abbondevole ne' semi che in lui si gittano. E questo è da immaginare per similitudine del caldo de' bagni: imperciocchè se alcuno in questi bagni un temperato caldo che muova l'umido, ma ch' ei nol consumi, userà, il naturale umido mischiato con l'umido cibale per lo suo corpo si spanderà, e distenderà le sue carni e ingrasseralle. Ma se userà distemperato calore per lungo tempo, espirerà fuori lo suo umido e distruggerassi, e diverrà magro il corpo. Perlaqualcosa disse Palladio massimamente essere da eleggere il campo grasso e raro, il quale rarificato per lo caldo, non sia dissoluto, e sia ingrassato di molto spiritale umido alla corteccia attratto e rivolto. Dice ancora, che secondo a questo è il campo grasso e spesso, imperciocchè se fia spesso, si può sottigliare e diserrar per l'arare, e allora diventa convenevole al grasso e allo spesso:

e avvegnachè con fatica si lavori, nondimeno risponderà secondo la volontà de'non negligenti lavoratori. E conciossiacosachè queste due disposizicni si trovino piuttosto nel campo coltivato, il grasso e raro si confà più alle vigne, imperciocchè le viti sono di legno rado, e non possono così del campo spesso sugare. Ancora le vigne hanno bisogno di molto calore e umore, per la qual cagione alle viti non è convenevole la terra spessa, la quale impedisce, e non lascia giugnere alle radici il calore e l'umore: ma il grasso e spesso è più convenevole alle biade, le quali richieggono il terreno sodo e'l cibo per la secchezza e durezza del grano. Ma i troppo magri e maninconici terreni per la secchezza non sono alle biade convenevoli, nè anche alle vigne, imperciocchè hanno la loro umidità ricalcata e ristretta nella loro prossimana profondità. E questa umidità poco spira ed esce fuori, se non se forse dal profondo alla generazion degli arbori: e i frutti di tali arbori o sono nessuni per la freddura, o sono sconvenevoli e non maturi: ed imperciò le piante non si dimesticano in cotal terra. Ma quella che per troppo caldo è secca, sopra tutte l'altre è peggiore, imperciocchè ell'è abbandonata e privata nel profondo e nella corteccia dell'umido: ed imperciò questa cotal terra si chiama eremo, imperciocchè essa è tornata in solitudine, e non produce cosa alcuna

per l'ardore, ovvero arsura e salsuggine del sabbione, se non se forse erbe molto minute e secche, generate per alcun poco di vapore d'alcun temperato tempo. Perlaqualcosa l'ottimo agricoltore Palladio dice, che quella è la peggiore generazion di terra, la quale è insiememente secca e spessa, e magra e fredda.

CAP. XVII.

Del medicamento del campo, acciocchè sia da lavorare.

Egli è cosa manifesta, ch'e' sono alcuni campi in sè sterili e infruttuosi per freddezza o per umore, i quali nel primo coltivamento si medicano, e in loro poi ottime piante crescono e allignano, e massimamente biade. In cotali terre si dee mettere nella fredda terra l'argilla cavata, imperocchè per l'argilla la terra fredda riceve abbondanza, imperocchè l'argilla è calda e secca, ed ha proprietà masculina. Ma la terra è fredda e umida, imperciocchè 'l freddo induce l'umido, e quando il caldo secco si mischia all'umido e al freddo, si fa un temperamento: e allora quella terra tanto dura abbondevole, quanto sia, che per allagamento di pioggia non se ne scoli fuor l'argilla: e allora le piante vengono a merito, e muta la proprietade

delle salvatiche proprietadi nelle dimestiche qualitadi, così nella quantità de' frutti, come nella qualità. E se la terra è secca e amara, giammai non riceve medicamento, imperciocchè ciò che in tal terra si può mettere, si converte in arsura ed in salsuggine e secchezza. Perlaqualcosa nelle favole de' Poeti si narra, che la terra gridò a Giove lamentandosi dello incendio di Fetonte, e non del gelicidio di Saturno, sapendo che la malizia, la quale avvien per lo freddo, si può temperare, ma non l'arsura che avviene per la secchezza della salsuggine. E simigliantemente se la terra è poco abbondevole per umore, alcun temperamento riceve, imperciocchè si cava con fossati per traverso, a' quali prima scende il soperchio umore, e poi scola e va fuori del campo, e allora riceve temperamento. Perlaqualcosa tutte le fosse de' campi farai dirivare e discendere a una fossa maggiore e più china ovver bassa, per gli aramenti attraverso fatti, e fosse, acciocchè per la più chinata e bassa il campo si mondifici dal soperchio umore per quel modo, per lo quale eziandio li mutamenti e i votamenti curano i corpi degli animali dall' umore solamente, e non dalla qualità infermati. Perchè siccome questa è doppia cagion d'infermità nel corpo dell'animale, cioè o per qualità o per umore inferma, così eziandio è nel campo. Ed imperciò quando la terra è sterile solamente, perchè

il freddo vince, studii il villano di spargervi argilla, la qual muta e altera cotal terra. Ma se per umore avviene la sua sterilità, ovver per poca abbondanza, studii di ridurla al coltivamento per votamento del superfluo umore, per lo modo delle fosse detto di sopra. Ma la terra, ch'è già così abbandonata e privata, e riarsa, è terra senza speranza, tutto siccome il corpo dell'animale morto è incenerato. Adunque per questo modo il sativo campo è aiutato al dimesticamento delle piante, e massimamente nel coltivamento delle biade, perchè delle vigne si dirà di dietro, quando del campo consito tratteremo. Ed imperciò in cotali non ottimi campi, i quali hanno mestiero di molto e continuo medicamento, diligentemente son da osservar li tempi del coltivamento e del seminare. Nelle terre fredde si convien seminar primaticcio nel primo tempo dell'Autunno, acciocchè la pianta abbia ricevuto alcuna fortezza, anzi che'l freddo venga: imperciocchè se troppo debole perverrà alla freddura del Verno, mortificherassi nel ghiacciare, e non fruttificherà: e questo massimamente è in quel campo, il quale eziandio è secco col freddo. Ed imperciò se allora non sarà per tempo, cioè primaticciamente semiuato, non avrà forza contra 'l Verno la magra e tenera pianta. Ma nel caldo campo e grasso si dee indugiar la sementa quanto si può innanzi il freddo del Verno: imperciocchè

se in tal campo si seminerà primaticciamente, abbonderà cotal sementa in erba. E quando tutto il sustanziale umido avrà posto nell'erba, non avrà nel tempo della Primavera onde produca i semi serotini, imperocchè la sua sementa non riceve nel freddo del Verno alcun nocimento, perocchè 'l seme è messo in campo caldo e grasso, ed in cotal maniera non può ricever lesion dal freddo del Verno: anzi maggiormente la pianta piccola è ingrassata e tenuta dal freddo del Verno che non abbondi. E allora, sopravvegnente il caldo della Primavera, formerà di sè molti semi, e producerà frutti in grandissima abbondanza. E simigliantemente è da considerare nei molti freddi e umidi campi, i quali son posti intorno a marine e molte paludi, imperciocchè questi cotali non si convengono seminare nell'Autunno, imperocchè troppo si bagnano di freddo umore, e la farina de' semi si dilava e perisce, sì che nella Primavera diventano vani e non fruttificano: ma seminati nella Primavera hanno molto umido abbondante e vaporoso così per lo terreno e natura del campo, come eziandio per gli luoghi dappresso. E quando il calor del Sole sarà cresciuto, tosto crescono e fruttificano, e'l segno di ciò è, che noi veggiamo fruttificare ottimamente cotali campi nella secchezza de' tempi, la quale impedisce gli altri campi: imperciocchè la secchezza del tempo congiunta al troppo u-

more del campo, genera temperamento e rende abbondanza di frutti. Perlaqualcosa ancora diciamo, che cotali campi diventano abbondanti per seminazion di fava o di lino, se alcuna volta fossono sterili: imperciocchè cotali cose divelte dalle radici, temperano la sua superflua umidità. Perlaqualcosa lo studio del coltivamento sia intorno a così fatti campi, acciocchè per li raccolti e alzati argini s' impedisca l' abbondevol ritornamento dell' acque, acciocchè non cuopra la corteccia della terra, e per li fossati nelle stremità e termini de' campi aperti, mettano fuori e scolino quella umidità che già vi fia discorsa, o per piova venuta. Ma la terra, la quale è divenuta diserta e sterile per lunga arsura e secchezza, in nessun modo, secondo che è detto, curar si puote, imperocchè la sua radezza non ritien l' umido delle piove, e la secchezza consuma il letame che vi si mette, e la innata amaritudine impedisce e disturba il nutrimento de' semi e delle piante: e spesse volte troviamo sopra così fatta salsuggine una certa corteccia di terra lieve e grassa, la qual per allagamento di mare vi fu posta e menata: o che forse quivi per lunga putrefazione d' erbe è generata. Imperciocchè i fiumi che corrono in mare, tirano con loro moltitudine di terra, la quale radono e lievano dalle buone terre, la quale quando sarà giunta al mare per innondazione, è gittata sopra la

salsuggine della riva: e mentre che questo avviene, continuamente per lungo tempo cotal corteccia di terra è abbondevole in quei frutti, che non ficcano nel profondo le lor radici. Ma le piante che ficcano le lor radici in profondo, non può già nutrire, ed imperciò cotal terreno mena grande abbondanza di biade, ma in esso o nessuno arbore nasce, o se alcuni vi nascono, molto piccoli sono. E il segno di questo è, che noi veggiamo i mari, i quali due volte il dì naturalmente crescono e scemano, allato alle rive aver così fatti campi: ma i mari, che stanno fermi allato a' suoi liti, sono sterili.

CAP. XVIII.

Della cultura del campo montuoso e vallicoso.

I Campi, i quali son nelle pendici de' monti situati, spesse fiate sostengono secchezza e magrezza, imperocchè 'l grasso, il quale è in loro, discorre alle valli, imperciò le valli sono grassissime, e le pendici de' monti sono aride: perlaqualcosa le piante non si dimesticano bene in essi per cultivamento. Onde cotai luoghi comandano i cultivatori, che si solchino per traverso, acciocchè ne' solchi stia ritenuta la grassezza, la quale discorrerà con ruina, se il solco discenderà diritto. Perlaqualcosa si fanno ancora rite-

nitoi ovvero cisali per traverso dinanzi al campo, acciocchè la terra non iscorra giù poichè sarà arata. Ma certi con più sottile ingegno seminano questa cotal terra non arata, ma dura, e poi ch' è seminata la terra, la rimboccano sopra i semi o con l'aratro o con la zappa o con altro strumento, e non l'arano se non una fiata, e non tritano in essa le gran zolle, imperciocchè se spesso con l'aratro si rompesse e tritasse, andrebbe tuttavia e scorrerebbe tutta alla valle con la piova, la quale discende con impeto della scesa ovvero pendio del monte, e perirebbe quel ch' è seminato. Adunque in cotal campo dee essere il seme sottile e non buono, sì per difetto del cultivamento e sì per la impossibilità di ritener la grassezza e l'umore, per li quali i semi nascono e mettono. Ed imperciò ancora il letame non si pone in monti sotto terra, ma di sopra si pone, acciocchè la terra mossa nelle parti d'entro, per l'umore ed impeto non discenda nella valle. Nè si sparge ancora il letame ugualmente nel lato del monte per tutto, ma più ad alto si sparge più del letame, dove più dell' umore si dilava, e secondo che la china è maggiore o minore, così si pone più o meno letame: imperciocchè le parti di sotto per lo discendimento degli umori divengono grasse, ma quelle di sopra si privano della grassezza per dilavamento. Ma quando si pon più letame, ove più del-

l'umor si dilava, e meno nel luogo, al quale più di letame per allagamento di piova si traporta, si fa una certa agguaglianza di temperamento. Più convenevoli frutti son quegli de' monti che que' delle valli, imperocchè il ripercotimento del Sole è maggiore al monte, e l'umor temperato obbedisce più tosto alla digestione, ed essi luoghi del monte son vaporosi, il qual vapore ajuta il maturante caldo. Adunque per queste cose è da considerare, che qualunque piante hanno i frutti aromatici, e caldi e secchi, queste cotali più è convenevole di piantare e seminar ne' monti per la secchezza e caldezza del luogo. Ma qualunque piante hanno i frutti sodi e umidi, è più convenevol di porle col seme nelle valli che ne' monti: perlaqualcosa i vini e le cose odorifere son migliori ne' monti: e nell' università e generazion delle biade la vena meglio cresce e fruttifica ne' monti, che 'l grano o la segale. Ma il grano, l'orzo e la segale, meglio nascono e fruttificano nelle valli, per la sodezza de' lor granelli. Ed è da sapere, che nel campo della valle è di necessità, che si faccia un gran fossato nel mezzo della valle, e molti altri piccoli che ad esso discendano, per li quali l'impeto dell' acqua esca e corra fuori, acciocchè i torrenti che vengono del monte, non cuoprano e sommergano i semi che son nella valle gittati. Sì che cultivato il campo in cotal maniera, mette ne' semi e nelle radici

dimestico nutrimento, e però allora la pianta diventa dimestica quando si tempera il sativo campo, secondamente ch'è detto. Ed imperciò conciossiacosachè essa terra sia ventre e madre delle vegetabili cose, si conviene, che essi semi ridotti a cultivamento, mutino secondo il campo le loro disposizioni, imperciocchè digestisce il cibo e fallo collerico, flemmatico o sanguigno, e poi per le disposizion del cibo si muta il corpo e la sustanza delle piante. Imperciocchè sì come per arte del Medico il ventre acquista laudabili disposizioni, e allora converte il cibo e'l corpo a laudabili disposizioni, così il savio coltivatore muta il campo a laudabili disposizioni per coltivamento: il quale laudabilmente disposto, ancora le piante acquistano disposizioni laudabili. E simigliantemente una medesima operazione è intra 'l parto e la matrice, e intra 'l campo e la pianta: imperciocchè benchè lo sperma masculino sia operatore, il quale siccome artefice muove e forma il parto, nondimeno perchè 'l sangue mestruo è tratto in nutrimento del parto, in molte cose seguita la disposizion della madre e della matrice: ma ne' campi e nelle piante questo è più che nella matrice e nel parto: imperciocchè nelle piante propriamente non è il maschio e la femmina, ma queste virtudi son permischiate in quel medesimo. Perlaqualcosa la disposizion della terra è

tutta quella, la quale muta la pianta o alla disposizion dimestica o alla salvatica.

CAP. XIX.

Del cultivamento del campo novale.

Il campo che dagli antichi savj si chiama novale, è di due maniere. L'uno è quello primamente ridotto al coltivamento: e l'altro è quello, al quale è bisogno di redire a suo coltivamento, interpostivi certi riposi. Sì come quel campo, il quale seminato due anni, riposa nel terzo ovvero nel quarto ovvero nel quinto o nel sesto o nel settimo: imperciocchè infino a questo solamente avemo trovato, che diversificano i riposi de'campi. Ed il novale, il quale seminato un anno, si vuol riposare più anni, per lo certo è reo, e non risponde al cultivamento, nè a volontà della fatica del coltivatore. Ma lo studio che s'ha nel campo novale, il quale allora prima è ridotto al cultivamento, è lo sterpamento de' salvatichi sterpi, le radici de' quali se non si sterpano tutte, sugano l'umor del campo, e non lasciano esser nutriti i semi, nè debitamente vivere e appigliare. Perlaqualcosa ancora si comanda, che il campo non si semini di diversi semi, acciocchè l'uno non riarda ovvero disecchi l'altro attraendo il nutrimento: e sterpati gli sterpi, si semina il

campo. E primamente per cagione della non cavata e tratta virtude della terra, la quale contrasse e acquistò per lunga putrefazione in essa di diversi cibi e stèrpi, e abbondante lungamente, o senza letame ovvero con poco letame. E dopo questo convien, che gli si dia il letame, s'egli ne dee stare abbondevole, e se non è grassissimo, gli convien fare alcuna interposizione, spezialmente quando le seminate piante con la sostanza dell'erba o della paglia si mietono, o con le radici si divelgono: imperciocchè tratta la grassezza e la virtù del campo, è di necessità, che'l nudo campo s'esponga al Sole il terzo o'l quarto anno: per lo calore e lume del quale riceva virtù di germinare, siccom'egli ebbe nella prima sementa: imperciocchè lo spirito vivifico della pianta quando s'attrae per li semi e per le piante, la terra rimane abbandonata dall'umore e spirito vivifico; e riposata per determinato tempo, si riduce a campo da capo, sì come la virtù della concezione si rivoca e riduce al ventre per riposo intra l'un parto e l'altro. Onde è da sapere, che alcun campo ritorna più tosto che l'altro, secondo che'l campo si trova più e meno abbondevole, e caldo e umido e grasso e poroso e sottile. Questo dimostra il suo nome medesimo, imperciocchè novale è quello, il qual ritorna alla virtù prima rinovata per riposanza. Onde l'opere di tutti i naturali testimon iano que-

ste cose. Imperciocchè quelle cose, le quali si fanno con fatica, e con tutta virtude e sforzo, se non prendono ristoro di riposo che vi s'interponga, si dissolvono e corrompono. Adunque qualunque campi, continuate le semente, fruttificano, continuamente ricevono dal Cielo e dall' umore rinnovamento de' lor principj, da' quali ristorati sempre possono pullulare e mettere, e perciò continuamente si seminano. Ma qualunque campo non solamente è di continuo umor bagnato, ma eziandio coperto di quello per la maggior parte dell'anno, cioè nel Verno e nella Primavera, quando i semi deono pullulare, e nell'Autunno, quando è da far la sementa, è coperto di troppo umor freddo e grosso. Questo cotal campo dagli Egizj, i quali primieramente distinsono i campi, è chiamato *subcoeneus, aut coenulentus*, e quel cotale non è novale, ned è sativo, imperocchè nella State quando si sècca nella parte di fuori, cioè nella corteccia, si fende il loto, che è di sopra, di gran fenditure, per l'acqua fredda e grossa, che l'aveva coperto nella parte di sopra del suo loto: e questo impedisce il pullular delle buone piante. E se alcune ancora ne nascono in tal campo, rimangono salvatiche, imperocchè divengono amare in sapore per la grossezza e freddezza e crudità dell' umore. E ancora saranno private di semi e di frutti per lo difetto del sottile umido, dal quale s'acca-

gionano i semi e i frutti: e anche perchè 'l tempo della State non è atto a pullulamento de' frutti, ma a maturamento e seccamento: ed imperciò di questo cotal campo, dicono gli agricoltori, che è da abbandonarlo, imperciocchè neuna pianta può esser mutata in lui da salvatichezza a conveniente proprietà di pianta dimestica. Ancora dissono gli antichi coltivatori, ch' è un altro campo che si chiama uliginoso, del qual ragionando, dissono che non si poteva ridurre a cultivamento. E questa è l'uligine secca, la quale continuamente tien secchezza, ed è secchità polverosa: e questo è quello, il quale ha natura d'eremo. Ed imperciò, conciossiacosachè e' non abbia le parti sode e continue nella corteccia, non radicherà in esso, nè fiorirà, ovvero fruttificherà alcuna perfetta pianta: imperocchè la pianta richiede luogo di salda e soda continuità, nel quale si radichi e fiorisca, e meni frutto, imperciocchè nella uliginosa tutta la parte di sópra è poro, e quel ch'è nel fondo di sottile umore, evapora fuori, e non si ritiene alcuna cosa nella parte di sopra, la quale ripercossa si rivolga indietro e stia ferma, e la pianta perfettamente si formi di quella: ed imperciò, perchè tal campo non riceve la pianta, non si può a queste cose dirizzare per aramenti o per fosse, acciocchè in esso si faccia alcun dimesticamento di piante, ed imperciò si giudichi d'essere da abban-

donare e ridurlo in pescine e laghi. E le cose, le quali son dette dinanzi della terra uliginosa, sono sentenza di Frate Alberto. Ma altri dicono, che la terra uliginosa è quella, nella quale sempre ha umiditade, la quale non si può rimuovere, dicendo, che l'uligine è umor naturale della terra, che mai da quella non si diparte, siccome accidente inseparabile, e da non potersene rimuovere, ed in questa opinion par che sia Palladio, il qual dice, ch' ogni grano nella uliginosa terra dopo le tre seminature si muta in generazion di segale: imperciocchè cotale trasmutazione per soperchio d'umidità, innanzi che per soperchio di secchità procede. E però convenevolmente pare a dire, che l'uligine è duplicità, cioè secca e umida, e catuna è viziosa. Della prima intende Alberto, della seconda intese Palladio.

CAP. XX.

Del tempo e modo d'arare, e di sterpare le male erbe.

I Campi grassi e secchi ne' luoghi aridi del mese di Gennajo e di Febbrajo si posson rompere e arare: ma ne' luoghi temperati e umidi del mese di Marzo e d'Aprile, cioè quando la superflua umidità è consunta, e la terra è già pervenuta ad

agguaglianza intra l'umidità e la secchezza. Di quel medesimo mese d'Aprile e di Maggio i grassi campi, i quali lungamente tengono l'acqua, ancora si fendono quando avranno messe tutte l'erbe, e i loro semi non sieno ancor fermati e per maturità indurati. I secchi, de' quali primieramente dicemmo, si possono la seconda volta arare del mese di Giugno e di Luglio. La seconda volta s'arano i campi umidi, i quali dicemmo, che del mese di Marzo o d'Aprile ovvero di Maggio si dovevano rompere ovvero fendere del mese d'Agosto, e i secchi la terza volta. Del mese di Settembre s'arerà la terza volta il grasso campo, e quello il quale avrà per uso di tener l'umore, avvegnachè nell' umido anno si possa terzare innanzi. Ed in questo tempo il campo umido piano e sottile ovver magro, si semina e ara. E i magri clivi, cioè campi posti a pendìo ovver monticelli, sono da arare e seminar nel tempo presente. Ancora i buoi si giungono meglio al collo che non fanno al capo, i quali nel volgere rattenga il bifolco, e sospinga e muova il giogo, acciocchè i lor colli si prendano alcuna lena compiuto il solco. E non dee essere il solco nell'arature, secondo che dice Palladio, più lungo di cxx. piedi: ma secondo l'usanza de' cultivatori di Lombardia e di Romagna, si distende il solco fino a cc. piedi e più oltre: e la cretosa terra si dee arare più profondamente che la soluta. E

ancora è da osservare e guardare, che intra i solchi non si lasci terra, che non sia mossa e lavorata, perciocchè le zolle tutte si deono con martelli o zappe dissipare e rompere. E cognoscerai in questo modo se sia mossa tutta la terra, se attraverso per li solchi metterai una pertica, la qual cosa fatta, spesse volte sommoverà i bifolchi da questa negligenza. Ancora è da osservare, che 'l campo fangoso non sia arato, o quello il quale spesse volte dopo lunga secchità è bagnato da piove leggieri, imperocchè la terra, la qual si lavora quando è fangosa, nel cominciamento, si dice, che per tutto l'anno non si può lavorare: e quella la quale è leggiermente bagnata di sopra, e di sotto è secca, se s'arerà allora, si dice, che diverrà per tre anni sterile. Ed imperò il campo mezzanamente bagnato in modo, che non sia lotoso nè arido, si dee fendere e rompere: e se il campo è molle, si solchi in traverso per li lati: la qual forma è da servare allora che riceve il seme. E se vorrai aprire i campi non lavorati, considererai se il campo è umido o secco, o s'egli è vestito di felci o di gramigna o di spine ovvero bronchi. Se sarà umido, si dee asciugar con condotti di fosse da ogni parte: ma quali sieno le fosse aperte, ad ognuno è noto. Le cieche si fanno in questo modo, cioè: che primieramente si fanno i solchi per lo campo attraverso d'altezza di tre piedi, poi s'empiono di pietre infino

al mezzo, ovvero di ghiaja, e di sopra s'agguaglia con la terra. Ma i capi delle fosse richieggono una fossa aperta, alla quale a china discorrano, ed in cotal maniera l'umor se ne trarrà fuori, e gli spazj de' campi non periranno. E se non s'avesse pietre cuoprasi di sermenti, ovvero di strame o di certe verghe: e queste cose acconciamente si fanno del mese di Maggio, e anche negli altri mesi, secondo la qualità dell' umidità, la quale è consunta nella terra. E se 'l campo è boscoso, sì si dee cultivare, sterpati gli arbori prima, ovvero diradatogli: e s'egli è pietroso, si potrà purgare e guernire, raccolta per molte parti la moltitudine delle pietre. Il giunco, la gramigna e la felce, si vincono con l'arare spesso. E dopo l'arazion del campo, ov'è la felce, seminerai fave o lupini: e se poscia vi nascerà felce, taglierala ivi a poco tempo con la falce. Del mese di Luglio, o dinanzi a' dì caniculari estirperemo la felce e la carice, quando il Sole sarà nel segno del Cancro, e la Luna sarà sesta, posta nel segno di Capricorno. I Greci dicono la gramigna, la quale è divelta con le radici, che non ritorna.

CAP. XXI.

Della sementa in comune.

Della natura e virtù de' semi già è detto peraddietro: ma qui è da attendere, come

il seme contien due cose, l'una delle quali è la virtù formativa, la quale ha dal Cielo col caldo e con lo spirito, i quali strumentalmente servono alla virtù formativa, il caldo digerendo, e dividendo e sottigliando, e lo spirito portando e menando la virtù. La seconda cosa che ha in sè il seme, è la sostanza formale, la qual, mischiatovi l'umido, riceve la formazione e figurazion nella pianta e nelle sue membra. Adunque è da attendere in ogni seminazione, che il seme si sparga e semini, quando dal Cielo ha maggiore ajutorio: e questo è allora, ch'egli è ajutato dal caldo e dall'umido, e dal vivifico lume del Sole e della Luna insiememente: perciocchè la Luna, perchè alla terra è prossimana, regge e governa tutte le cose della terra, e ajuta a pullulare e a mettere, perocch'ella muove per temperato lume del Sole, il quale alquanto in essa è temperato: ma nel Sole è congiunto col secco, e perciò è alquanto adustivo ovvero diseccativo dell'umido seme. Perlaqualcosa coloro che saviamente coltivano gli orti, alcuna fiata fanno molta ombra alle piante tenere e a'novelli semi incontro all'ardor del Sole: ma nel lume della Luna è il lume del Sole medesimo congiunto al freddo temperato e all'umido, acciocchè dal lume del Sole abbia il caldo movente, e riceva per lo temperato freddo temperamento, e rimovasi per l'umido la sua secchezza. Adunque acceso nella

Luna il primo lume, quando essa è temperatamente calda e umida, sono da spargere i semi, imperciocchè più convenevolmente allora è ajutata la lor virtù dalla Luna, per le ragioni indotte. Moverà adunque allora il suo calore la virtù formativa, e lo spirito ajutato dal temperato caldo della Luna, e anche dall' umido della Luna è ajutata la materia formale, la quale si dee formare. E non è mestiere d'attendere ad altre Stelle, imperciocchè la virtù di quelle si comunica al lume del Sole e della Luna per appiccamento ovvero congiunzion della Luna a quelle, la qual s' appicca, ovvero congiugne a tutti i loro ragguardi ovvero aspetti in ciascun mese, per l'appressamento e dilungamento da esse: e però dagli antichi savj è chiamata la Luna reina della celestial milizia, e la lampana di vetro di Diana. E la ragion del primo nome è questa: imperciocchè essendo a noi prossimana, infonde e dà influenza sopra i corpi di sotto, più ch' altra celestial virtude. E appiccandosi, cioè congiugnendosi, in ispazio d' un mese ciascun mese compie e fa col prestato lume quello, che l'altre compiono e fanno in ispazio di molti anni. Perlaqualcosa dice il Filosofo, che la Luna fa in un mese quello che 'l Sole fa in un anno, cioè il Verno e la State, la Primavera e l'Autunno, perocchè dal primo avvenimento infino all' ammezzar del suo lume, è calda e umida, come la Primavera: e

dall' ammezzamento del suo lume infino alla pienezza, è calda e secca come la State: e dalla plenitudine infino all' ammezzamento secondo, è fredda e secca come l'Autunno: e dal secondo ammezzamento infino al suo mancamento, è fredda e umida di corrotto e vecchio umore flemmatico come 'l Verno. Perlaqualcosa se si farà la sementa nel tempo, nel quale è calda e secca, seccherassi il sustanziale umido de' semi, il qual si dee formar negli organi ovvero membri della pianta, e non si producerà la pianta a perfezione. Mà se in quel tempo si seminerà, nel quale è fredda e secca, il caldo de' semi non si moverà, nè l'umido sarà ajutato: ed imperciò non sarà convenevole la sementa. E se nel tempo, ch' ella sarà di corrotta vecchiezza, e sarà fredda e umida, per la ventura i semi s'infracideranno, e l'utilità del seme non andrà innanzi nè allignerà: ma nella prima accessione tutte le cose sono ajutate, e utilmente vanno innanzi, ed imperciò è detta la lampana del vetro di Diana, accesa dalla luce fredda: perchè i Poeti favolosamente dicono, che Diana è la Dea dell' aere, il quale aere è spiritalmente ne' corpi delle cose animate. E la lampana di questo spirito è il corpo della Luna, il quale la ricevuta luce temperata dal Sole, formatamente spande, e gli spiriti delle cose animate, e muove quegli acciocchè mossi ricevano e sostengano le virtudi alle natu-

rali operazioni, le quali se il Sole per sè movesse, dissolverebbe per la sua troppa distemperanza e secchezza: ed imperciò il freddo della Luna ottimamente serve a ciò, imperciocchè egli contien di fuori, ed entra dentro temperatamente, e muove gli spiriti alle naturali operazioni, e non gli lascia ancora dissolvere per evaporazione, che 'l temperato freddo circondante spreme di fuori, e ritorce ovver ripiega gli spiriti, acciocchè si confortino nella parte d'entro: e questo massimamente è nelle piante, le quali non fanno se non naturale operazione e insensibile, perchè i sensi più si confortano di fuori, e le naturali cose sono più vivaci nelle parti d'entro. Adunque è da attendere, che nell'ascension della Luna si semini per queste ragioni: e questo si dee intendere, quando i luoghi e l'aere sien temperati: imperciocchè se amendue, o l'uno di loro sono di superchio caldi e secchi, sarebbe più utile la sementa nell'ultima età della Luna, la quale è fredda e umida, imperciocchè allora tempererebbe la troppa caldezza e secchezza del luogo e dell'aere. Ancora quando il luogo e l'aere, o l'uno di lor due fossono freddi e umidi di soperchio, sarebbe più utile la semente nella seconda età della Luna, la quale è calda e secca, imperciocchè allora tempererebbe più la troppa freddezza e umidità del luogo ovvero dell'aere, siccome di sopra si prova sotto la rubrica di quelle co-

se, le quali si convengono alla pianta, secondo i principj della generazione: e quel medesimo è da intendere nelle semplici qualitadi. E conviensi considerare la quarta parte del basso cerchio, nel quale si muovono i vivificanti lumi. Conciossiacosachè nel basso cerchio sia la generazione e corruzion delle cose che vivono: e non perciò in tutte le parti è cagione di generazione: ma più tosto è nella quarta parte, la quale è dall'Ariete nel Cancro. Adunque ogni sementa è perfetta innanzi che 'l Sole entri nell'Ariete: imperciocchè allora non trovando i semi nelle sue matrici, ma nella matrice della terra, gli trarrà fuori e gli moverà col vivifico lume. E se le semente dell'Autunno radicate, allora si moveranno nella debita quantità della lor sostanza, moveransi ancora i fiori e la formazion de' semi. Ma le semente della Primavera giacenti ancora nella matrice della terra, pulluleranno allora, e ajutate da temperato Sole, fioriranno e germineranno innanzi il tempo secco della State. E non è bisogno, che i venti molto sieno osservati, imperocchè il vento che si chiama Austro, muove e dispone la terra, e fa pullular le piante. Impertanto quello che si chiama Aquilone, quando non è di mortificante freddo, contiene il seme, acciocchè vaporando non si dissolva. Ma molto è da prender guardia, che 'l campo non si semini insiememente di diverso seme, perocchè alcuna

volta incontra, che l'uno seme attrae a sè più che un altro, e allora l'uno arrostisce l'altro: e alcuna volta per la contraria azione l'uno e l'altro seme è impedito a germinare. E noi vediamo, che la pianta posta allato all' elleboro ovvero alla scamonea, trae a sè le sue proprietadi: ed il loglio posto allato al frumento, lo 'nceude e riarde. Similmente fa il nocciuolo alla vite, e il cavolo: e così avviene di molti altri. Così ancora senza dubbio la diversità del seme alcuna volta corrompe il sottile umido che è nel campo, per le contrarie virtudi, sì che non ben si dirizza al dimestico frutto: siccome eziandio la diversità de' semi degli animali, quando l'uno si congiugne con la femmina d'un'altra specie, corrompe l'uno e l'altro, sì che nè l'uno nè l'altro fa pro alla generazione: perlaqualcosa è da guardarsi nelle più cose da tali diversitadi. Son ben certi semi, che per esperienza si trova, che insieme non si dannificano, ma seminati insieme allignano e fruttificano, e rendono abbondanza, siccome quando in convenevol tempo si seminano nel lavorato terreno i semi degli atrebici, degli spinaci, de' finocchi, delle lattughe, de' prezzemoli, e della santoreggia, e della bietola, e de' cavoli, de' quali prima si divelgono e colgono gli atrebici, e secondariamente gli spinaci e i cavoli, acciocchè tutti o parte d'essi si trapiantino. E così i cavoli come tutte l'altre erbe, che

quivi rimangono, si diradano, se fossero troppo spesse, e si sarchiano e si colgono l'una dopo l'altra, rimanendovene certe di ciascuna generazione per seme. Ancora convenevolmente si seminano insieme il frumento e la spelda e 'l miglio e 'l panico e i fagiuoli, e similmente l'orzo e 'l frumento. Ancor se fuor di misura si gittano i semi nel campo, diventano magri ed inutili. Ma se si seminerà il campo secondo la proporzion dell' umido cibale, che in esso è, in tal maniera, che le radici si possan confortare e dilatare, allora la pianta che si lieva su, sarà forte, e renderà il frutto che esso campo richiede per la fatica del suo coltivamento. Adunque la natural ragione e la sperienza del coltivamento persuade e muove, che queste cose sieno con diligenza da essere attese. Conviensi ancora attendere, che per la ventura quel seme che è gittato alla terra, non sia corrotto. Ed imperciò comanda Palladio, che 'l seme che si getta nel campo, non sia di più d'un anno vecchio, imperciocchè se son vecchi di più d'un anno, son troppo secchi, e la virtù formativa del proprio radicale umore, tolta dal suo suggetto ovvero privata, diventa vana: ed imperciò cotali semi rade volte fanno utilitade. Ancora il grano e gli altri semi specialmente eleggeremo convenevoli in quella regione, la qual coltiviamo, e gli altri sì proveremo: imper-

ciocchè (*) le nobili generazioni de' giovani arbuscelli e delle biade si deono seminare e mettere nelle terre, e non si dee mettere tutta la speranza nelle novelle generazioni de' semi innanzi lo sperimento. È nota, che i semi ne' luoghi umidi tralignano più tosto che ne' secchi. Ancora dagli antichi Greci si comanda, che i legumi si seminino nella secca terra, ma la fava solamente nell' umida. E avvegnachè ne' temperati campi sia da seminare, impertanto se la secchezza sarà lunga, gli seminati semi non meno ne' campi che ne' granai si serveranno.

Ancora se la necessità costrigne, che della salsa terra alcuna cosa si speri, sarà da seminare e piantare, ovvero inarborare dopo l'Autunno, acciocchè la sua malizia si lavi e purghi per le piove del Verno. Ancora se vi pianteremo arbuscelli, vi si dee metter sotto alquanta terra dolce o alquanta rena di fiume. E ne' luoghi uliginosi e sottili e freddi, ovvero oscuri, del mese di Settembre intorno all' equinoziale quando il tempo è fermo e chiaro, acconciamente si semina il grano e gli altri semi, i quali si seminino innanzi al Verno, acciocchè le loro radici s' appicchino e germi-

(*) le nobili generazioni de' giovani arbuscelli e delle biade sperimentate nelle tue terre, si deono seminare

nino innanzi al Verno. Ma ne' luoghi secchi e grassi, ovver, ne' luoghi disposti e apparecchiati al Sole si seminino dopo i detti tempi, purchè in nulla maniera s'indugino insino al gelicidio del Verno. Ancora si fanno semenzai, ne' quali si crescono e nutriscono così semi, come arbuscelli, acciocchè quando saranno cresciuti si traspongano. E questo cotal semenzajo desidera tal terreno e in tal maniera apparecchiato, come di sotto nel prossimo trattato è scritto. Ma secondamente che scrive Varro, di quelle cose le quali son nate nel semenzajo, se i luoghi saranno molto freddi, quelle che son di molle ovvero tenera natura si convengono coprire ne' tempi della brina con foglie e altro strame: e se saranno state piove è da vedere, che da niuna parte l'acqua vi dimori, perciocchè per cagion del gielo l'acqua è un veleno alle radici tenere sotto la terra, e agli arbuscelli di sopra la terra, acciocchè in un tempo non egualmente crescano: perciocchè le radici nell' Autunno o nel Verno più si nutrican sotto terra, perchè sopra terra son cerchiati d'aer più freddo. Adunque le salvatiche piante, alle quali il seminatore non sarà andato, nè coltivatole, così ne 'nseguano: imperciocchè prima le radici sogliono nascere, e non procedono più innanzi, se non quando viene il Sole. La cagione ovvero ragione delle radici è doppia, imperciocchè certi arbori sono, che naturalmente

producono molte più radici che gli altri, e ancora perchè una terra dà più agevolmente via alle radici che un'altra: e se il semenzajo sarà inarborato d'arbuscelli, le vette ovvero cime degli arbuscelli che sono per natura più molli, come l'ulivo e'l fico, sono da chiudere intra due tavolette legate dalla dritta e dalla sinistra parte. Ancora scrive Cato, che la terra de' semenzai dee esser tale quale desiderano i semi, ovvero gli arbuscelli seminati in esso. Ancora dice, che i piantoncelli non deono avanzare se non quattro dita di sopra la terra, e che le vette, ovvero cime si deono ugnere di bovina.

CAP. XXII.

Della piantagione e modo di piantare, e della elezione delle piante.

Egli è da sapere, che certi arbori sono i quali fanno frutto, il cui seme è richiuso nella carne del lor frutto: altri sono, che non menano frutto alcuno, ne' quali si trovi alcune semenze, di che si possa generar simigliante pianta. Quelli che fanno frutto e seme, alcuni il fanno piccolo e debole, e alcuni il fanno grosso assai e potente, racchiuso in duro nocciolo. E quegli li quali fanno il seme piccolo e debile, hanno virtù generativa così nel seme, come ne' rami diffusa: ed imperciò si pos-

son piantare e seminare, e nascere dell'uno e dell'altro, avvegnadio che 'l piantare ovvero il seminare di cotal seme sia più pericoloso, e alcuna volta sia di troppa lunga speranza, e di quello nasca ancora non dimestica, ma salvatica pianta. Ma il piantar de' rami più tosto e più agevolmente s'appiglia e alligna, e nasceue pianta dimestica e non salvatica, se cotal ramo sarà levato dalla dimestica e non salvatica pianta: ed in questa generazione son le viti e i melagrani e i cotogni e i fichi e molti altri. E quelle che fanno il seme forte, hanno generativa virtude, raccolta massimamente in esso seme, ed imperciò dallo stesso seme meglio nascono e allignano, che da' rami. E di questa generazione son la noce, la castagna, la pesca, la mandorla, le ghiandi e simiglianti. Ma gli arbori che non fanno frutto alcuno, hanno per necessità diffusa virtude di generar ne' rami e ne' polloni ovvero rampolli, e nelle lor gemme, conciossiacosachè la natura non deputasse ad essi spezial luogo, dove il loro sperma ovvero seme raccogliessono: ed imperciò delli detti rami ovvero delle piante con le radici divelte dalla radice della madre, ovver senza esse ottimamente si pigliano: e massimamente quelle, le quali hanno i pori aperti o le midolle late, per le quali agevolmente il nutrimento trapassi. E se desideri di piantare per semi, ovvero per piante diradicate e d'altronde

divelte, ovvero de' rami, considera molto bene se il luogo, nel quale intendi di piantare, sia alle 'nsidie, ovvero agli andamenti delle bestie disposto o chiuso, e difeso dal nocimento della lor rosura; e s' egli è disposto alle 'nsidie delle bestie, è meglio quello ch' è in alcuno luogo chiuso, libero non per tanto dall' ombre: la terra del qual luogo sia soluta, dolce e alquanto letaminata, e ottimamente con le marre cavata, e massimamente la nuova levata di sotto in sopra. Tutti i semi e rami e piante, due piedi di lungi od uno, nel semenzajo si piantino, cioè, se i semi son forti come quegli della noce, del mandorlo e di simiglianti singularmente: ma se sono deboli, siccome il seme della vite, del melagrano, della palma, del pino e de' simiglianti, tre o quattro se ne giungano insieme e pongano, acciocchè la debile virtù dell' uno sia ajutata per l' ajuto dell' altro. E poi per continuo e spesso cavamento si dissipino e diradichino l' erbe che vi nascono, e non vi se ne semini alcune dimestiche. Facciasi ancora innaffiamento nel tempo del gran caldo, quando dal ciel non piove niente. L' acque con che s' innaffia, non sia fredda mortificante, come quella che di presente è attinta de' pozzi: ma deesi torre quella de' paludi e delle piscine o delle corrotte fosse, o sia di pozzi o di fonti, purchè poichè sarà tratta, sia in alcun luogo posta, e 'l Sole l' abbia te-

pificata e corrotta: alla qual varrà molto, se vi metterai un poco di letame, e quella spessamente muovi ed ingrassi. E quando le sommità delle dette piante avranno scampata la 'ngiuria della rosura delle bestie, per due o tre anni passati si deono trasporre con tutte le radici alle fosse, cioè nel luogo dove hai disposto, che poi continuamente stieno. Allato alle quali ficca un palo e guerniscilo di spine, se ti parrà che bisogno sia. Ma se il luogo è chiuso ed è sicuro dalle ingiurie delle bestie, incontanente i semi, i rami, ovvero le piante poni nel luogo, nel quale continuo dovranno stare, e dà loro quello ajuto, il quale di sopra predissi in quelle cose che nel semenzajo son da nutrire. Ma gli spazj intra gli arbori ovvero viti, si servano secondo la grandezza degli arbori, e secondo la provata usanza delle terre, e spezialmente secondo che si dirà in suo luogo. Di ciascuna cosa che si dee piantare facciansi le fosse larghe e profonde, secondo la grandezza della pianta e delle radici, purchè nell'arida terra, o in quella ch'è posta a pendio ovvero a chino, più profondamente si piantino, e nell'umida ovvero bassa si piantino men profonde: e nella mezzana mezzanamente si ficchino: e se la terra è troppo cretosa, si metta in quella molto prima sottigliato e trito letame e sabbione: e s'ell'è troppo sabbionosa vi si metta il letame con la creta in

tal maniera, che nel magro terreno si metta più letame che nel grasso: e 'l letame che vi si mette non sia di porco, ma degli altri animali e ben maturo. E quando la pianta dimestica ovvero salvatica si traspone, la parte volta al meriggio si segni con segnale rosso o in altro modo, acciocchè trasposta sia volta o incontra posta a' medesimi cardini del cielo, a' quali dinanzi era stata. E quando metti la pianta dentro alla fossa, taglierai delle radici tutto quello che troverai magagnato. Ed è da osservare e guardare, che la terra nella qual si pianta, non sia troppo molle, perchè sconciamente s'adatta alle radici: ma quella ch'è troppo secca, per la sua troppa secchezza consuma la naturale umidità delle radici della pianta. Ma quella che tiene il mezzo intra l'uno e l'altro, sia polverizzabile ovvero dissolubile, acciocchè convenevolmente s'adatti alle radidici, ovvero a' rami piantati sanza radice, e mezzanamente si calchi co' piedi. E se la necessità ti costringerà di piantar nel troppo sodo terreno, duro ovvero molle, sì si dee prendere d'altri luoghi, e mettere nella fossa infino al coprimento di tutte le radici, ed infin quasi al riempimento della fossa, se di quella avrai abbondanza. E i predetti piantamenti si facciano del mese d'ottobre o di novembre ne' luoghi aridi e montuosi e caldi, acciocchè la troppa secchezza si temperi intorno alla pianta

per l'umidità del verno. Ma ne' luoghi umidi e che sieno in vallicelle e freddi, più convenevolmente si piantano nel mese di febbrajo e di marzo, acciocchè la superflua umidità del verno e del luogo non ammorti il calor naturale della debol pianta. E ne' luoghi temperati nell' uno e nell' altro tempo assai convenevolmente si piantano, ovvero che ancora si traspiantano. E queste cose le quali son dette, hanno luogo propriamente in quelle cose, le quali con le radici si piantano. Ma i semi che si pongono, si deon ficcar sotto terra nel mese di gennajo non più addentro che quattro dita, acciocchè 'l seme ingrossato e gonfiato del mese prossimo di febbrajo, incontanente che sentirà primamente il caldo del Sole e della primavera, la corteccia s'apra e la novella pianta metta e pulluli. E se il luogo è caldo e secco, più convenevolmente si pongono d'ottobre ovver di novembre. E i rami che senza radice si piantano, del mese di marzo si ficcano e pongono allor che saranno tagliati dall'arbore: conciossiacosachè 'l verde sugo sia allora sparto nella corteccia: lo piantamento de' quali assai acconciamente si potrà fare ancor del mese d'ottobre dopo l'umido autunno, conciossiachè l'umore e 'l vivifico spirito della pianta non ancora sia fuggito alle radici: imperocchè se allora che nel tempo del gran freddo, fuggente alle calde interiora della terra lo natural calore

dell'arbore, e traente con esso seco l'umore e lo spirito della pianta, i rami o i tralci che si deon piantare, si ricidano dalla madre, poichè saranno piantati, debolmente cresceranno e allignerarno. Dice ancora Alberto nel libro *de proprietatibus rerum*, che nel piantar degli arbori si dee considerare l'età della Luna. E dice, che in tutto il nuovo lunare infino alla Luna piena, non è da far piantamento, imperocchè se si fa in quel tempo non bene alligna, producerà i frutti verminosi e non durabili. Ma l'argomento contro a ciò è quello, che'l medesimo di sopra dice prossimamente nel trattato del seminare in comune, ove dice: che allora è da gittare il seme quando ha maggiore ajuto dal cielo: il quale ajuto è nel crescimento della Luna, imperciocchè allora è ajutato il seme dal vivifico lume del Sole e della Luna insiememente. Allora il ramo il quale si pianta, non si dee lacerare, nè dirompere in nullo modo. E quella parte, dalla qual si spera radice, non si sottoponga ad alcuna ingiuria: e questo massimamente si dee osservare in quelle, le quali hanno i pori ampi e rada composizion di legno, ovvero gran midolle, siccome il salcio e la vite e simiglianti. Ma in quelle piante, le quali hanno sodo e spesso legno, siccome il bosso e la savina e simiglianti, forse farà pro, se la parte di sotto del ramo si fenderà, e nell'apertura si metterà una pietruzza,

acciocchè per la lunghezza de' pori della pianta l' umor terrestre più agevolmente entrante, nutrisca la pianta e la faccia andare innanzi: ed il capo di sotto che si dee ficcare in terra, si tagli con taglienti ferri e non con tagliatura ritonda ma lunga per traverso, ovvero schiantato o squarciato dall'arbore, si pianti: imperciocchè in cotal maniera i pori, per li quali riceve il nutrimento, avrà più aperti. Ancora in ogni piantamento che dopo 'l verno ne' luoghi caldi e secchi si dee fare, penso che sia utile, se la fossa ripiena di terra mischiata con un poco di maturo letame, s' innaffi di sugo o lavatura di letame leggermente, acciocchè non s' assodi la terra: e la fossa si lasci un poco vota, acciocchè nel caldo tempo raccolga le piove, le quali temperino la sua superflua secchezza. Ma in quegli piantamenti che innanzi al verno si fanno, sarà meglio raccor la terra intorno alle piante e quella fortemente costringere, acciocchè la troppa umidità, la quale impedisce la digestion dell' umore, non si raccolga alle piante. Ancora i rami che si deon piantare, sieno innanzi di due anni che d' uno, tratte le viti e certi altri, li quali solamente si deono esser d' un anno: ed eleggansi tali, che siano allegri e sugosi, risplendenti e occhiuti di molte gemme. E solamente sieno ridotti ad una materia: ed in molti si taglia acconciamente la vetta di sopra, e si lasciano in lunghezza deter-

minata, siccome nel salcio, nella vite, nell'ulivo e nell'olmo, a cui piace, ed in certi altri simiglianti a questi.

CAP. XXIII.

Dello innestamento, per lo quale le piante sono mutate alle disposizion dimestiche.

Lo innestamento si fa in molti modi, ma quello che massimamente vale, acciocchè per esso la rozza disposizion delle salvatiche piante si muti in dimestica disposizione e convenevole all'uso, è questo, cioè, che delle simiglianti piante si faccia innestamento in simiglianti, secondo il genere e non secondo la spezie, siccome di pero in pero e di melo in melo, e così d'altre. E però se le diverse piante per generazione s'innestano in diverse, il nutrimento di così fatte piante alterato e mutato ad altra disposizione, appena nutrirà bene, e forse corromperà la pianta innestata per la ragione, la qual dissi della corruzion de'semi degli animali e de'campi, quando diverse generazion di semi si mescolano. Ed è da sapere, che intra tutte le cose animate le piante hanno più simiglianza insieme. E benchè infra gli arbori abbia differenza, impertanto il legno d'una spezie d'arbore non è molto strano, nè differente dal legno della spezie d'un altro. E questo av-

viene, imperciocchè la forma formale delle piante intra le cose animate, è più attuffata e inframmessa nella materia, e quasi niente o poco sopra essa è levata: perlaqualcosa eziandio la sua vita è occulta. Avviene adunque per questa cagione, che 'l nutrimento d' un arbore ha la prima digestione sufficiente, acciocchè nutrisca l' altra, e aggiunta la seconda digestione, per cagion dell' altra, converte il sugo in sapore e figura di frutto, secondo che alla seconda si conviene. Ed imperciò ancora quando le piante s' innestano in quelle che sono dissimiglianti ad esse, allignano e fruttificano. E l' ottimo innestamento è, secondo che dissi, quando simigliante, quanto far si può, in simigliante s' innesti, e spezialmente in tronco o in tutti i rami tagliati, siccome spesse volte ho provato. Ancora dice Varro, che lo innestamento è migliore nel dimestico arbore, che nel salvatico, imperciocchè migliori frutti produce. Ancora è migliore se si fa giù da basso nel pedale, che in alto de' rami, imperocchè miglior diventa il mutamento nel tutto che nella parte. Ed imperciocchè ogni innestamento è per ficcamento d' una in altra pianta, e per forte legamento in tal maniera, che la inframmessa ovvero innestata sparga quasi le vene in quella, alla quale s' innesta; avviene che quella, la cui mollezza è tanta, che piuttosto si contrita, e schiaccia e lacera, che si possa fic-

care ed insieme legare, non si possa in alcuna pianta innestare. Ed imperciò l'erbe e i camangiari che hanno gli stipiti, ovvero gambi molli e teneri, e ancora i troppo teneri polloncelli ovver rampolli, mentre che sono in tal disposizione, in nessuna pianta si possono innestare. E ancora imperciocchè così fatte piante d'erbe tenere crescono ciascuno anno, e s'infracidano nel pedale e ne' rami, non si possono innestare, imperocchè quella che s'innesta, non tosto s'appiglia e radica in quella, alla quale s'innesta: ma è bisogno, che in processo di tempo si fortifichi e si continui insieme con quella, in che è innestata. Adunque questa è la cagione, perchè la pianta tenera non si può innestare nè in tenera, nè in dura, nè in simile, nè in dissimile. Ancora non s'innesta convenevolmente in quella, la quale è molto dura, imperciocchè la molto dura non molto agevolmente riceve a sè le vene radicali, per la secchezza e malagevolezza del duro perforamento: ed imperciò tali innestamenti spesse volte non bene allignano. Ma coloro che innestano, deono eleggere piccoli rami e freschi, ne' quali sia molto sugo e poca durezza, la qual possa sostenere il legamento insieme, e che agevolmente sia dal natural caldo aperta: imperciocchè questi cotali rami quando s'innestano, tosto s'aprono in verso quella pianta, nella qual s'innestano, e mettono in quella le radicali

vene, per le quali meglio sugano il nutrimento, che non farebbono dalla terra. Ed imperciò allora s'appiglia meglio la pianta, che se fosse fitta dentro alla terra. E questo è la cagion dello innestamento, fuori di quello che di sopra è detto nel presente libro, dove si dice di quelle cose, le quali fanno alla generazione e al crescimento delle piante. Ancora i polloncelli, ovvero rampolli che s'innestano, debbono essere sterili, imperciocchè quegli che fanno frutto, pongono e mettono tanto nel frutto, che non agevolmente posson venire al debito crescimento. E ancora quegli che di nuovo son nati, per le predette ragioni si deon torre. Ancora quegli che sono occhiuti di molte e grosse gemme e spesse, imperocchè dove sarà la moltitudine delle gemme grosse e spesse, ivi fia l'abbondanza della generativa virtude, la qual consiste massimamente nell' umore, ovver sugo digesto e spesso, e ottimamente insieme mischiato e adunato nelle gemme. Anche deono esser tagliati dalla parte orientale dell'arbore, imperocchè in quella più che in altra parte è caldezza e temperata umidità, per lo illustramento del temperato caldo del Sole, le quali son cagion di vita in tutti gli animanti: ma ben perciò allignano quegli che dall' altra parte si prendono. Ed è bisogno di sapere, che molti sono i modi dello innestare, i quali ottimamente s' appigliano e mutano la pianta

di salvatica in dimestica. E il primo è, che i rami di quell'arbore, il quale intendi dimesticare, si taglino tutti per lo traverso oltre la metà del midollo, e leghinsi incontanente a modo che si soglion legar le ferite ovver piaghe, ed ivi si metta dattorno cera ovver loto alla difension della piova e del nocimento di fuori: e acciocchè non si possan rompere o le lor piaghe aprirsi per dimenamento di venti, si deon guernire di convenevoli pertiche. E incontanente, saldata la piaga, la parte di sopra producerà frutto emendato in sapore per cagione della digestion del sugo fatta nel nodo: e propriamente questo innestamento si chiama tagliatura ovvero tagliare, il quale non muta la pianta in altra spezie ovvero generazione, ma falla di salvatica in dimestica trasmutare. Il secondo modo è, che un medesimo arbore si tagli nel tronco ovver pedale, e preso il ramo di sopra, nel suo troncón si rinnesti; perocchè allora, appigliandosi la pianta innestata, produce frutto d'altra generazione in sapore ed in quantità ed in figura, che prima non produceva: e questo modo fece tutta la diversità che è tra le mele, le pere, e tutti gli altri frutti: imperocchè tanta è la forza del modo e della conversione e ravvolgimento de' pori che prima salivano, che 'l sugo ritenuto per li nodi e per li pori, digestiscono ad altra forma di pianta, la qual forma si mostra nella quantità

e nel sapore de' frutti. Il terzo modo è nella vite ed in certe altre piante trovato, le quali crescono per la midolla: cioè, che una gemma d'una vite si taglia con tagliatura infino alla midolla profonda e ritorta, e da ciascuna parte attraverso, altrettanto della gemma d'un'altra vite si prende, ed in luogo dell' altra si pone e fassi la legatura come negli altri nesti: e allora s'appiglia e fruttifica, e forse che si farebbe anche negli altri arbori: ma nella vite è cosa provata. Il quarto modo d'innestare è quello, per lo quale il ramo d'un arbore s'innesta in un altro arbore, e alligna e fruttifica in esso, per lo modo che più volte è detto; e questo modo regolarmente quando sarà de' più simiglianti, sarà migliore e più tosto s'appiglierà: e propriamente si fa in quegli arbori, i quali hanno diritti i pori: e per le tuniche del legno prendono il nutrimento dalla radice. Ma questo modo e 'l secondo simigliantemente, si suddivide in più modi. Il primo ovver l'uno modo è quello, per lo quale il rampollo che si dee innestare, si mette tra la corteccia e 'l legno della nuova madre. Il secondo è quando il rampollo si ficca nel secco legno. Il terzo è quello, che si fa a modo d'impiastro, Il quarto è quello che si chiama a bucciuoli. Il quinto è quello che si fa nella pertica verde dell'amedano, o nel salcio pertugiato. Ora è a vedere tutti per ordine. Il primo modo, per

lo quale il rampollo si mette intra la corteccia e 'l legno, si fa così: cioè, che il tronco in luogo splendido e bello e sugoso si ricida con sega tagliente, e si pulisca dalla parte di sopra con la faccia della corteccia, e poi si leghi con vinco di salcio o d' olmo. E quivi tra la corteccia e 'l legno si metta per due o tre dita un conio di ferro ovvero d' osso, che digradi infino al taglio dall'una parte piano e dall'altra quasi rotondo, e ciò si faccia con considerazione e riguardo, sì che non si fenda la fascia della corteccia. Ed in quel luogo, cavatone il conio, incontanente si ficchi la vetta, ovvero rampollo tagliato dall' una parte di sotto, salva la midolla e la corteccia dall' altra parte, levatane la pellicina ovver bucciolina di fuori in tal maniera, che al troncone ovver pedale s'accosti la tagliatura del rampollo, il quale soprastia al pedale quattro o sei, per infino a otto dita. E ordineremo per la qualità del pedale o due o tre o più rampolli, e lasceremo spazio di quattro dita o di più infra loro, e convenevolmente porremo il loto di sopra, e acconceremvi e legheremvi una pezza, e questo modo ottimamente alligna: ma non si può far se non del mese di Marzo ovvero d'Aprile, conciossiacosachè allora si può il legno dalla corteccia leggiermente partire: nè ancora si può fare, se non in grosso pedale o in mezzano, ed in quegli arbori, i quali han-

no grossa corteccia e grassa, siccome è il fico, il pero, il melo, il castagno e simiglianti. E anche così fatto innestamento alligna e s'apprende massimamente allato alla terra: e ancora in ciascuna parte del pedale e de' grossi rami assai convenevolmente s'appiglia. Ma per lo meno due anni ha bisogno d'ajuto di pertiche per l'impeto de' venti. Il secondo modo, il qual si fa nel fesso troncone ovvero pedale, si dee fare in questa maniera, cioè: che si seghi il troncone, ovvero pedale, e puliscasi di sopra al modo predetto, e poi si fenda in quella parte, la quale è più sugosa, e che in quel luogo paja aver la corteccia piana e convenevole all'agguaglianza del rampollo: la qual cosa massimamente troverai colà, dov'è maggiore spazio intra la corteccia e la midolla, per l'abbondanza del nutrimento che corse e andò a quella parte. Ma se innanzi che fendi il tronco legherai lo stipite tre dita presso alla sommità del pedale, difenderalo da troppa lunga fessura, poi appresso formerai nel rampollo il conio due dita o poco meno lungo, tagliato di sotto da ciascuna parte, salva la midolla, e aperta la fessura con alcun conio: e de' labbri della fessura tolta via ogni lanuggine, se vi fosse, con la punta d'un piccolo coltello aguto, riccheravi entro il rampollo in tal maniera, che la corteccia s'agguagli alla corteccia dalla parte di fuo-

ri, e 'l legno al legno dalla parte di dentro: acciocchè 'l sugo intra le cortecce e i legni possa più liberamente trapassare: e ancora la tagliatura del rampollo ottimamente al tronco della nuova madre s' accosti. E poi, tolto via il conio, acciocchè per sè stesso il rampollo messo nel tronco spontaneamente si costringa, si dee por sopra le fessure e cortecce, che si deono congiugnere, alquanto della corteccia del medesimo arbore, o di panno lino incerato, e strettamente con un vinco si leghi. E poi messa prima sottilissima polvere nella fenditura di sopra, convenevolmente sopra il pedale e legatura si disponga la creta molto serrata e stretta con un poco di rena e di bovina, secondo che dice Cato, ovvero con cera, a difension del caldo, del vento e della piova, e fascisi con pezza. Ed io l'ho più di mille volte provato, e sempre ho trovato, che basta solo la creta ben calcata e stretta, senza sterco bovino e rena, o cera e polvere. Nella fenditura ancora queste cose faranno pro, acciocchè 'l vapore che sale dalla radice al nutrire il nuovo rampollo, uscendone fuori, non gli sia negato e tolto. Ed è da notare, che così fatta operazione e atto si varj secondo la diversità della grossezza e sottigliezza dello stipite che si dee innestare, e del tagliare del conio del rampollo: imperciocchè o il pedale che si dee innestare è molto più grosso che 'l rampollo, o gli è poco più gros-

so, o niente più. Se 'l pedale è molto più grosso, puossi fendere in due modi: l'uno modo è, che dall'una parte solamente insino al midollo, con convenevole scarpello a ciò si fenda, e quivi solamente si metta solo un rampollo. L'altro modo è, che dall'una parte all'altra del pedale la fenditura trapassi, e quivi due rampolli, cioè uno da ciascuna parte si ponga, o un solamente, secondo che piacerà, dall'una parte, rimanente l'altra vota. E se'l pedale è un poco più grosso che'l rampollo, di necessità si fende per mezzo, e solamente riceve un rampollo. Ma dovunque solamente un rampollo si dee porre, sì si dee il suo conio formare in tal maniera, che la tagliatura fatta da ciascuna parte, rimanga la terza parte con convenevol corteccia. Ma nella quarta parte, la qual dee stare infra il pedale, niente di corteccia si vegga, nè altra cosa, la quale abbia latitudine: ovvero che un poco ve ne rimanga secondo quel modo, nel quale meglio il rampollo, così nella corteccia, come nel legno del pedale di fuori e d'entro s'agguagli. Ma dove due rampolli si deon porre, si dee far la tagliatura del conio dalle due parti insino presso alla midolla, la quale a poco a poco acceda, e vada alla midolla e al taglio: dall'altre due parti sia quasi d'una medesima latitudine, sì che la parte un poco più lata, permanendo con tutta la corteccia, con la corteccia della madre di

fuori si ragguagli. Ma la parte più stretta rimossa, e tolta via la corteccriuola di fuori, verso la midolla del pedale si disponga d'entro. E se 'l pedale è uguale al rampollo che s'innesta, fermisi il conio in tal maniera, che dall'una e l'altra parte sia la corteccia, e da ciascuna parte s'agguagli: e posto la corteccia, ovvero pezzuola sopra le fessure, con vinco sottile e fesso o con cordella, con poca strettura si leghi, e poi con creta, ovvero con cera e con pezza si fasci. E questo modo allato alla terra e in alto, e nelle sommitadi ottimamente s'appiglia e va innanzi. E tutte queste forme, le quali si fanno, fesso il pedale, si possono convenevolmente fare del mese di Febbrajo e di Marzo, e anche del mese d'Aprile, se 'l rampollo sarà privato d'ogni tenera parte: e fassi meglio s'e' saranno colti innanzi ch'ei mettano, e lungamente si serbino sotterra in luogo freddo e ombroso con le cime scoperte fuori. E ancora lo innestare del mese di Gennajo fatto con riscaldamento di fuoco, s'appiglia, conciossiacosachè col suo ajutorio il sugo raccolto insieme discorra. Ma allora sarà lo innestare miglior di tutti gli altri, e che meglio s'appiglierà, quando già alla corteccia sarà entrato il verde sugo, e quando le gemme cominciano a uscir fuori. Ed io ancora ho fatto nesti intorno al principio d'Agosto, de'rampolli nati in quella State e maturi, e assai convenevolmente

s' appigliarono. Ma cotale innestamento si dee fare appresso alla terra, o un poco sotto essa, acciocchè per lo raccoglimento della terra, ovvero rincalzamento, la pianta innestata si difenda: alla qual farà molto pro, se intorno d'essa alcuna fiata s'innaffi, o che alquanti dì sia con alcuna ombra difesa, ovvero che alcuno vasello distillante vi si sospenda. E con questo cotale ajutorio si potrà ancora il nesto in alto formare. Fassi ancora, secondo che dice Varro, questo innestamento acconciamente nell' estivo Solstizio, e nel segno della Canicula, e massimamente nel fico, secondo che distesamente nel trattato dello innestarlo è scritto. E puossi ancora questa generazione d' innestamento che si fa nel tagliato pedale, far sotterra e circa la terra, o poco di sopra, ove senza dubbio i ramicelli innestati s'appiccano, e crescon meglio che in tutti gli altri luoghi: imperciocchè quivi il legno e la corteccia, per beneficio della terra che vi s'accosta, umoroso diventa: lo innestamento del qual luogo più si conviene alle picciole piante, nelle quali si fa innesto. Ma se la pianta sarà mezzanamente grande, sarà più utile e acconcia cosa innestarla ne' luoghi dove la corteccia fia splendida, bella e sugosa, che di tagliarla, ovver fenderla appresso la terra, per lo nocimento degli animali, e anche perchè lo frutto suo s' indugerebbe in molti anni. Ma è ben vero, che quanto più a

basso si fa, tanto il frutto più si dimestica, secondamente che di sopra fu provato. Ma se sarà arbore grande, che abbia di molti rami, niuna cosa fia più utile, che segare i rami in luoghi belli e splendidi, e quivi innestare quanti rampolli ti piacerà. Ma s' e' sarà l'arbore vecchio intanto che le cortecce de' rami sien troppe vizze e consumate d' umore, cotale arbore si si dee lasciar tagliato, ovvero scapezzato insino al seguente anno, e allora s' innestano i più allegri e freschi rampolli, e che sieno nel più acconcio luogo della pianta situati, tagliati gli altri rami dattorno e gittati via: i quali rampolli potranno esser tanti, quanti piacerà allo innestamento, imperciocchè cotale arbore sufficientemente nutricherà ogni numero di rampolli. E quel modo d'innestare, che Palladio appella impiastrare, secondo ch'egli medesimo dice, si fa in questa maniera, cioè: che la gemma de' rami novelli e giovani, e belli e abbondevoli, la qual mostri d'andare innanzi senza dubbio, si dee segnare dattorno due quadrate dita, in tal maniera che sia situata nel mezzo, e sia la corteccia levata sottilmente con taglientissimo scarpello, in tal modo che la gemma non riceva lesione. E ancora di quell'arbore, dove volemo innestare, si lievi similmente lo impiastro con la gemma di luogo bello e abbondante: e quivi allora calcato e stretto con legami, si debbe accostare e strignere senza lesion

del germoglio, in tal misura, che quella gemma che s' appiastra, rinchiuda e riempia il luogo della prima gemma levata. Allora con loto si debbe sopr' essa ugnere e imbrattare, lasciando la gemma tutta libera e aperta. Alla qual cosa molto è utile se allora si pone una pezzuola con cera sopra la giuntura e la fenditura, o fenditure delle cortecce, al modo che di sopra è narrato, a difensione de' nocimenti di fuori, e a ritenimento del nutritivo sugo e del calor vivifico. E dopo questo segherai i rami di sopra e gli sterpi, acciocchè la madre, volendo nutrire i proprj rami, gli altrui figliuoli, ad essa per utilità conceduti, non abbandoni e lasci perire. E poi passati venti giorni, sciolti i legami, troverai la gemma innestata maravigliosamente esser passata nelle membra dell' altro arbore, nel quale è innestata. E questo modo si dice che si può far del mese di Giugno, avvegnachè poco prima, e poco dipoi s' appigli, purchè convenevol gemma si prenda. E il modo che volgarmente si dice a bucciuolo, il quale al prossimamente detto è molto simigliante, e fassi in questo modo, cioè: che un piccolo bucciuolo di grossezza d' un dito grosso, con la gemma in mezzo levata da novello rampollo, si metta in nuovo rampollo d' una grossezza medesima, e che la sua corteccia sia in tre, ovver quattro parti fessa e spogliata, e tanto sia incalcata alla parte di sotto, che mezzana-

mente si congiunga allo stipite per istrettura, e la corteccia del soprapposto bucciuolo non sia fessa, o sia la gemma che si mette, posta sopra 'l luogo della gemma levata o no: nondimeno senza ajutorio d'alcuna legatura, o d'alcun' altra cosa alligua e s'appiglia. Ma ogni circostanza di ramuscelli si dee rimuovere, acciocchè non tolgano il nutrimento a quello che è innestato. E se la corteccia pendente, insino ad un mezzo dito di grossezza si tagli, darà ajutorio al nesto: o se ancora si taglierà in tal maniera, che il bucciuolo che di sopra si mette, sottilmente s'agguagli al rimanente della corteccia del pedale; e per detta cagione si dee porre una pezzuola, e poi la creta sopra la giuntura e sopra tutto il bucciuolo, lasciando libera e scoperta la gemma: e poi, acciocchè la creta non caggia, si dee con pezza lina fasciare. E questo modo d'innestare si fa del mese di Marzo, da che la corteccia si divide e parte dal legno: e ancor del mese d'Aprile e di Maggio, se i rampolli innanzi che gemmino, colti si conservino alquanto sotto terra in luogo freddo e ombroso, acciocchè non pullulino nè mettano. Ancora è provato nel mese di Giugno intorno alla fine, e ancor del mese di Luglio, che un piccolo bucciuolo con la gemma levata di novissimo e tenero rampollo, e messo ancora in uno altro novissimo di quella medesima grossezza, o agguaglisi la gemma o no, ot-

timamente s'appiglia senza alcuno ajuto di legatura o d'altra cosa. E così questo modo, come il prossimo detto di sopra, il quale è detto impiastrare, ha solamente luogo in quegli arbori, ne'quali il sugo è grasso nella corteccia, siccome ne'fichi, negli ulivi, ne' castagni, ne' peri e simiglianti. Puossi ancora senza tagliamento del rampollo che s' innesta, levare il bucciuolo, e il dimestico appunto di quella grandezza dall' una parte tagliato, mettere in quel luogo, e legatolo con filo, si debbe corredare al modo predetto: e quando pare che sia appreso, taglisi lo stipite, ovver pedale di sopra al bucciuolo, imperciocchè la sommità, ovvero vetta che vi si lascia, più fortemente attrae il sugo a saldare il bucciuolo. Ed in questo modo se ne possono in una verga ovvero rampollo, molti d'una medesima, e di diversa spezie formare. Ma il modo che si fa nella pertica dello amedano o del salcio, si fa in questo modo, cioè: fori la pertica, ovvero bastoncello verde de' detti legni con sottile e aguto succhiello, in tal misura che tra l'uno e l'altro pertugio rimanga spazio d'un mezzo piè, e messivi dentro i rampolli con la corteccia alquanto raschiata ovvero rasa, si mettano nella fossa a giacere co' rampolli volti in suso, sì ed in tal modo, che almanco alcuna cosa della sommità della pertica del salcio rimanga sopra la terra. E levata quindi, passato l'anno, tutta la ma-

teria, e tagliata la pianta intra i rampolli, metterai in ordinata fossa ciascuna pianta adorna di molte radici: alla quale per la ventura farà pro, se le loro fessure ottimamente dattorno si turino con la creta, ovvero con la cera. Affermommi alcuna persona che aveva provato questo innestamento in palo di salcio verde, bucato solamente infino alla midolla, e disse che aveva messo i rampolli d'ugual grossezza, rimossa la corteccia, quantunque entravano nel pertuso, acciocchè la corteccia del rampollo s'agguagliasse alla corteccia del palo: e che aveva turato ogni fessura con cera, ed aveva posto il palo a giacere quattro dita sotto terra in luogo acquidoso, in tal modo che del palo non apparve sopra terra altro, che solamente i rampolli: e che ottimamente s'era appreso: e segato il tronco intra i rampolli, disse che gli aveva piantati ciascun per sè, e ottimamente s'appresono. Racconta ancora Columella un altro modo d'innestare, e dice, che per insino alla midolla l'arbore si fori con succhielli, i quali usano i Gallici, e che la piaga ovver pertugio vada un poco verso la parte di sotto, e trattone prima ogni bruttura, vi si dee strettamente ficcar la vite, ovvero il ramo molto sugoso, misurato alla misura e modo del pertugio, lasciando dalla parte di fuori una gemma o due: e poi incontanente si dee il detto luogo con diligenza d'argilla e di muschio coprire. Ed

in simil modo disse ancora, che le viti nell' olmo si potevano innestare. E i due modi predetti acconciamente si posson far del mese di Marzo e nel principio d'Aprile, e nella fin di Febbrajo, quando il sugo verde e novello dissoluto per lo caldo dell' aere, nella corteccia si muove. Ancora scrive Varrone un altro modo d' innestare essere stato al suo tempo trovato ne' vicini arbori in questa maniera. Dell' arbore onde si vuole aver rampollo, in quel che si vuole innestare, tirasi un ramuscello e cacciasi in un ramo dell'altro, tagliato e fesso il luogo del ramuscello che tocca dall'una parte e dall' altra; dove entra nell'apritura si assottiglia con falce, in maniera che dalla parte volta al Cielo fieno le cortecce pari, e la cima del ramuscello tirato sia diritta verso il Cielo: e il seguente anno, quando sarà appigliato, si taglierà dall' arbore donde fu tirato. Per le predette cose adunque è manifesto, che avvegnachè lo innestare che si fa in simiglianti piante sia migliore, nondimeno in dissimiglianti molte fiate s'apprende e alligna, e fa maraviglie infinite, le quali si manifestano a coloro che sperimentar le desiderano, e che in tali cose s' esercitano.

CAP. XXIV.

Di quali disposizioni, ed in quali si muti la pianta salvatica in dimestica.

Per le cose che di sopra sono determinate, vedemo e sappiamo, che le piante salvatiche sono spinose e scabbiose nella sostanza della corteccia, e di poche fronde e di molti frutti, ma minori in quantità, e di più acuti e caldi e secchi sughi: e tutte queste cose non dubitiamo, che avvegnano alla pianta per cagion del suo nutrimento. Ed imperciò la pianta in tutte queste disposizioni si muta per lo nutrimento, il qual mette il coltivatore nel campo in contrarie disposizioni. La spinositade avviene per l'umido nutrimentale acceso, il quale è costretto d'andare dalla midolla alla corteccia per cagion del suo accendimento. E questa cotal pianta si muta in dimestica per abbondanza d'umido, il quale non lascia il calor diventare acuto, ma rompelo, e non lascia ragunare il terrestre, ma bagnalo e fallo correre ne' pori della pianta. E simigliantemente l'abbondanza di quel medesimo umido discorre in maggior division di foglie: e questo ancora fa, che i frutti delle dimestiche sien maggiori. Ed imperciocchè l'umore delle salvatiche è poco e sottile per lo piccolo nutrimento di

quelle, sarà l'umore delle dimestiche spesso e viscoso, e penderà a flemmaticitade per la sua abbondanza, e per lo mischiamento del letame dato e conceduto ad esse. Ma l'umore di piccola quantitade e sottile, agevolmente si spande dal caldo e dividesi in molte parti: ed imperciò sono molti in numero i frutti degli arbori salvatichi, e non sono mica verminosi, ma interi e saldi, e che negli arbori lungamente perseverano: imperocchè 'l sottile e poco umore non di leggier si corrompe, e nè chiude il poro della vegetazione, per lo quale suga dall'arbore, massimamente quando in quel medesimo umido sia, sì come nel proprio subbietto acuto caldo. Ma l'abbondante umor viscoso, spesso e umido scorre per gran parti in una, e non è d'agevol divisione, imperocchè 'l suo calore è pigro e non acuto: ed imperciò nascono di quello gran frutti e non tanti in numero, quanti si fanno del poco sottile e acuto calore: e 'l suo tiepido ovvero pigro calore, lascia chiudere il suo poro, per lo quale suga dall'arbore, sì che molti di così fatti frutti caggiono eziandio innanzi che sien maturi, e agevolmente inverminano. E i nodi dei nesti massimamente son quella cosa, la quale ammenda e digestisce il sugo nelle dimestiche piante. I quali nodi tengono l'umido nelle loro tortuositadi e pori trasversali, infinattanto che si maturi e pervenga a soave sapore, e cotale è il loro

mutamento per innestamento di dimestichi arbori. Ma quelle piante che son della generazion delle biade e de' camangiari, si dimesticano solo per coltivamento e cibo, in ciò che le loro sostanze diventan maggiori e più molli ovvero morbide, e i loro sapori e umori diventano meno acuti per la cagion di sopra narrata. E la sottilità della corteccia, e la pianezza ancora, la quale è nelle piante dimestiche, senza dubbio avviene per la bontà e abbondanza del nutrimento.

CAP. XXV.

De' luoghi utili e disutili alla generazion delle piante.

La pianta nella sua generazione abbisogna di due cose: l' una delle quali è la materia di che si fa, e l'altra è il luogo della sua generazione, come padre o generatore. Impedimentisce alcuna volta la salsuggine la materia, imperocchè disecca l'umido radical delle piante: e la ragione ovvero esemplo è questo, cioè che le terre salse mischiate insieme, ovvero seminate di sale, diventano sterili, e i luoghi coperti di perpetue nevi, al tutto non si confanno alla generazion delle piante: imperocchè avemo per esperimento provato ovvero trovato, che la neve è remotissima da temperamento per lo freddo del ghiaccio, lo qua-

le è mortificativo. Ma conviensi sapere, che se alcun luogo in sè temperato, sia il Verno di nevi spesse coperto, riceverà abbondanza per tre ragioni; l'una delle quali è, che la forza della terra evaporante spessamente si ritorce, e rivolge alla terra per la copertura della neve. La seconda ragione è, che la caldezza repressa, ovvero bagnata dalla neve che spira ad essa, dona alla generazion convenevole nutrimento umido, il quale a poco a poco, e per vicende distillante alle parti della terra di sopra, infonde e manda giù continuamente vigore al nascimento delle piante. La terza ragione è, perchè la neve per la sua freddura, la qual circonda il luogo, contiene e strigne il vigor de'principj generanti la pianta, acciocchè non isvapori: e contiene la faccia ovvero corteccia della terra, acciocchè non mandi fuori i vapori generati nelle interiora della terra: i quali ragunati alla corteccia ovvero faccia della terra, entrano nelle radici delle piante, e porgono loro nutrimento e generazion di materia, la quale entra nel mescolamento delle piante. E secondochè noi dicemmo, che luogo di perpetual freddo per nevosità, non è convenevole alla generazion delle piante, così in quel medesimo modo ne' luoghi salsi e secchi non molto appare la generazion delle piante, per lo rimovimento de' luoghi da temperamento. Onde questi luoghi, i quali hanno molta salsuggine, son di molta

secchezza, e per lo conseguente di molta freddura, imperciocchè 'l caldo complessionale non si fortifica nè si ritiene, se non nel temperato umido. E se alcuna volta in cotai luoghi è altro calore, si è ardente e consumante: e cotale caldo non rimane, ma ne svapora fuori adusto freddo, e mortificante quelle cose che forse dovevan nascere. Ed il segnale di questa terra è, che ella scema e rannicchia per la secchezza e per la freddura, imperocchè si dilunga dal caldo e dall'umido, i quali rilievano e fanno crescere i luoghi, e levare in alto. Perlaqualcosa la terra dolce, la quale abbonda nel caldo dissolvente e nell'umido vaporante, spessamente si lieva in colli ed in monti, e la terra di molta salsuggine s'abbassa giuso. Ma ne' luoghi caldi, per la convenenza alla materia delle piante e al luogo, le piante bene e acconciamente nate allignano. Ed in cotai luoghi l'acqua è dolce, sottile e ben digesta, imperocchè dal calore di cotal luogo, e dal profondo della terra si tira e mescolasi bene, e digestisce dal caldo del luogo terminante: onde la decozion dell'umido si cagiona dal caldo, che non molto arrostisca e riarda. Ed in cotai luoghi abbonda il caldo per due cagioni. L'una delle quali è, che il calor del luogo ritiene il caldo: e la seconda è 'l calor del Sole, il quale per alcuna riverberazione si moltiplica sopra quel luogo: e il calor del luogo è siccome strumentale;

ma il calor del Sole è siccome terminante e formale, e quasi vivificante: ed imperciò continuamente si forma l'umido nelle piante. Ancora l'aere è mischiato all'umido di cotai luoghi, il quale ajuta a questo, cioè, che l'umido spirando su, esca fuori in figura di pianta. Ma i monti, perciocchè sono concavi e vaporosi, attraggono gli umori dalle loro concavitadi, e a questo ajuta la molta caldezza de'razzi del Sole e delle Stelle, e la molta riverberazione nella costiera del monte, e massimamente nelle salite, perciocchè ad essi si fa riverberamento da ciascuna parte della terra: e perciò in loro s'avaccia la decozion dell'umido, massimamente nel lato volto al caldo del Sole, cioè intorno al Meriggio. Perlaqualcosa molte piante e bene ricotte allignano spezialmente ne'monti, imperocchè l'umido attratto alla corteccia del monte, per la figura della china continuamente scorre a valle. Ed imperciò l'umido che riman di sopra, ottimamente si cuoce, imperciocchè meglio è vinto dal caldo quando non è troppo, nè al tutto si secca, imperciocchè continuamente si trae fuori della concavità del monte, e si nutrica e mantiene dalle piove e dalle rugiade: e questa è la cagione, perchè nell'alte costiere dei monti nascono i vini più odoriferi, e le piante più aromatiche e alquanto più secche. E appiè de'detti monti sono le piante e i vini più umidi e meno digesti, e le piante più spesse e più grosse, per lo mol-

to umido che discende continuamente a cotai luoghi dalla scesa del monte. Sono ancora certi luoghi, che o in piano o in monte che sieno, sono di perpetua sterilità, e questi s' appellano eremi ovvero diserti renosi e salsi: ed in cotali terreni vince la salsuggine e la secchezza. E intra la rena di questi cotali luoghi son raritadi, imperciocchè le parti della rena sono contigue, e non son continue insieme composte: e la pianta non si può generar del vapor continuo, il quale è sparto per lo circuito del luogo, a molte parti continue dalla virtù del Sol vaporante. Adunque in cotali luoghi o al tutto pianta non vi nasce, o se vi nasce, si è rara e debole, siccome è la sassifraga, e certe altre piccole gramigne ovvero erbe. E però non accostandosi le parti del luogo insieme per cagion dell' adustione ovvero riardimento, è impossibile che le parti del vapore sieno accostanti insieme o di solida ovvero salda essenzia: per la qual cagione ancora espira infra l'arene per diverse parti, e non si forma in pianta. E ancora il nobile loto, il quale è netto e libero dalla terrestrità grossa, per la untuositade tosto produce la pianta grassa da mangiare. Ma la pianta che nasce sopra le dure pietre, per difetto e mancamento d' umore appena dura e cresce in lungo tempo: e però la pianta la qual dura e cresce, ha bisogno di terra, d' acqua e d' aere. E queste cose ha rade volte la pianta, la qual nasce nella

durezza della pietra. Ed è un' altra considerazion di pianta, che avviene dal luogo ovver sito della pianta. Onde se la pianta sarà in luogo che sia presso al Sole, cioè nel diritto riguardo e aspetto del Sole verso l' Oriente e verso il Meriggio, più tosto nasce e cresce, imperocchè il caldo del Sole che sta diritto sopr' essa e lungamente, più convenevolmente e più fortemente muove il suo umido. E quando la pianta sarà ad Aquilone e ad Occidente in tal guisa, che 'l Sole tosto declini da quella, la generazione di cotal pianta e anche il suo crescimento si tarderà: e questo avviene in due maniere, cioè o naturalmente o per accidente, quando alcun luogo, per cagion de' monti o per altre cagioni, riceve e prende proprietà d' Oriente ovver d' Occidente. Similmente se nel luogo della pianta sarà acqua fredda grossa che racchiuda in sè aere o vapore aereo, la quale per la sua freddura e spessezza non lasci salire ovvero svaporare cotal luogo, non lascia le piante nutrire a gran nutrimento. Ed in quel medesimo modo impedisce il crescimento delle piante, la secchezza ritenuta in alcun luogo per lo difetto dell' umido nutritivo: perchè allora 'il natural caldo si spande all' estremità del luogo, e adopera in quelle ardendo e turando i pori delle vie, secondo che sono riturati nel terrestre adusto. E allora l' acqua che nutrisce, eziandio se vi fosse presente, non

avrebbe gli andamenti e le vie, per le quali svaporasse il nutrimento nella pianta, e la pianta rimarrebbe privata del nutrimento, e perciò non cresce, come farebbe assai.

CAP. XXVI.

Della terra, e conoscimento della fecondità e sterilità di quella.

La terra è uno degli elementi delle cose generate, il cui natural luogo è nel mezzo di tutto l'universo, nel qual luogo naturalmente si posa e sta ferma: e ad esso si muove naturalmente, quando da esso fosse rimossa. Ed è fredda e secca naturalmente, ma accidentalmente riceve mutamento per le cose di fuori, ed il suo essere, nelle cose generate, dona ajutorio a ritenere e a fare star fermo, e a conservar le figure e le forme. Ma nelle terre, secondo che dice Palladio, è da cercare e addomandare feconditade e abbondanza in questo modo, cioè, che la zolla ovvero ghiova non sia bianca e nuda, e che non sia magro sabbione, senza mischiamento di terreno, e che non sia sola creta, nè magre e asciutte arene, nè ghiaja sterile, nè pietrosa magrezza di polvere arenosa, nè salsa o amara, nè terra uliginosa, nè monte arenoso e sterile, nè valle troppo scura e squallida,

ma sia la zolla solubile e quasi nera, e sufficiente a coprirsi con lo 'ntrigamento della sua gramigna: ovvero che sia di color mischiato, la qual se sia rara per mischiamento di terra cretosa e grassa, diventa viscosa: e che quelle cose che producerà non sieno scabbiose, nè ronchiose nè riarse, e che non abbisognino di sugo naturale. Ma perchè altra terra si conviene al frumento, e altra è più convenevole e amica delle vigne; è da sapere, che quella è utile a seminarvi grano, la quale naturalmente e per sè medesima produce l'ebbio e l' vinco e grassa gramigna, la canna, il trifoglio e i grassi rovi, le prugne salvatiche, le lappole, il farfaro, la cicuta, la malva e tutte altre erbe di questa maniera, le quali per la grassezza e ampiezza delle lor foglie, dimostrano abbondevole e allegro terreno. E il colore della terra non è molto sollecitamente da cercare, ma la grassezza e la dolcezza. La terra grassa conoscerai in cotal maniera. Bagnerai la zolla ovvero ghiova con acqua dolce, e rimenala alquanto: e se sarà viscosa e appiccante, è manifesta cosa ch' ella è grassa. Ancora se la terra cavata della fossa, e rimessavi dentro e ripiena, avanzerà, sarà grassa: e se mancherà, sarà sottile e magra: e se tornerà in campo e s'agguaglierà, sarà mezzana. La dolce si conosce, se di quella parte del campo che più ti dispiace, prenderai una zolla e metterala a bagnare in

un vasello di terra, ove sia acqua dolce, e al giudicio del sapore investigherai se tutto il campo sarà di quella medesima qualitade. E ancora per questi segnali cognoscerai quella che sia utile a vigne, cioè se sarà alquanto di corpo raro e risoluto. E se le verghe ovvero arbuscelli che produce, fieno dolci e splendidi, piacevoli, grandi, e alti e abbendevoli, siccome il peruggine, il prugnolo, il rovo e tutti gli altri di questa maniera, e che non sien ritorti, nè sterili nè languidi per magrezza. E queste cose che detto avemo generalmente della Terra convenevole alle vigne, bastino, perocchè più pienamente sene tratterà nel libro delle vigne. Ma conciossiacosachè molte sieno le generazioni delle Terre: che quale è terra grassa o magra: quale è spessa o rara: quale è secca o umida: quale è pietrosa o senza pietre: quale è montuosa e quale è piana: e di queste le più son viziose, ma per la differenza de' semi e delle piante, spesse volte son necessarie. E massimamente da scegliere il campo grasso e risoluto, in qualunque parte situato sia, imperocchè cotal campo richiede poca fatica e rende gran frutto. E il secondo a questo in bontade è il campo spesso e grasso, il quale, avvegnachè grande spesa richiegga, impertanto risponde bene: ma quella è pessima generazione di terra, la quale è spessa e secca insiememente, e magra e fredda: cotal campo come cosa pestilente è da fuggi-

re. Ma conciossiacosachè i campi siano deputati a varie utilitadi; recita Varro, che Catone gli divise in nove generazioni, e ch' egli scrisse l' utilità di ciascun grado. E dice, che 'l miglior campo è quello, dove le vigne possono fruttificare e rendere molto e buon vino. Secondariamente è quello, dove possa essere orto adacquato e bagnato. Il terzo è quel, dove sien salceti. Il quarto ove sia uliveto. Il quinto ove sia prato. Il sesto ove sia campo da grano. Il settimo dove sia selve da tagliare. L' ottavo dove sieno arbusti. Il nono dove sia selve di ghiande. Ma altri sono che dicono, che il primo in bontade è quello, dove sono i buon prati, perchè poca o nulla spesa richieggono. Il contrario è nelle vigne, imperocchè spesse volte divorano il frutto con la spesa.

CAP. XXVII.

Della positura convenevole de' campi per cagione di loro fertilitude.

Secondo che scrive Palladio, il sito delle terre non sia sì piano, che faccia stagno, nè alto nè dirupato, sì che rovini e scorra giù, e cascato ovvero sotterrato in bassa, ovvero sotto bassa valle. Nè dee essere altissimo, acciocchè non sia gravato da troppo gran caldi e tempestadi. Ma di tutti questi siti si dee cercar sempre l' utile e

l'ugual mezzo: cioè, che 'l campo sia aperto, e che l'umor delle piove ne scorra fuori per la china, o in colle dolcemente didotto e chinato per li lati, o in valle con certo temperamento e aperto aere, o in monte difeso dall'altezza o contrapposizion d'altro monte e libero da' venti molesti con alcuno ajutorio, o che sia alto e aspro, ma boscoso e erboso. Ancora la positura ovvero sito de' campi che son da eleggere, sia cotale: cioè, che nelle fredde provincie il campo debbe essere opposito alla parte orientale ovvero meridiana, acciocchè per opposizione d'alcuna gran montagna aperto e dischiuso da queste due parti, non diventi rigido per freddura. Ma nelle calde provincie si dee più tosto desiderare quella parte del Settentrione, la quale risponda con ugual bontade all' utilità e al diletto e alla sanità. Ancora dice Varro, che quattro cose son da considerare fuori del terreno, per le quali più e meno la possessione fruttuosa si rende. E primamente se la regione è molestata e infestata; però benchè il luogo sia abbondevole, nondimeno diviene inutile per li ladronecci e furti. La seconda cosa è da considerare, se nella prossimana regione sono uomini, che comperino quelle cose, che son da vendere nel podere, o che vendano quelle, che ad esso bisognano, perchè per questo la possessione è di maggior frutto. La terza si dee attendere, se il luogo sarà troppo da lun-

ge, perocchè le cose necessarie ad esso malagevolmente si porteranno, ed impertanto è da giudicare men fruttuoso. La quarta cosa che rende il podere più fruttuoso, son le vetture, se vi son gli andamenti e le vie, per gli quali i carri ovvero navi possan portar via e addurre le cose necessarie. E ancora dice, che si dee attendere in che modo il vicino dallato abbia il suo campo inarborato, perocchè se ne' suoi confini avrà querceto, non potrai allato ovvero appresso a quella selva seminare ovvero porvi l'ulivo: perocchè intanto è per natura contrario, che non solamente gli arbori meno fruttificano, ma eziandio schifano, e rifuggono dentro al podere e si ripiegano: e nel confine ovvero estremità fa sterile la vite e 'l terreno.

CAP. XXVIII.

De' guernimenti ovvero chiusure degli orti e delle vigne.

I guernimenti delle vigne, degli orti e de' campi, si fanno in molte maniere: perciocchè alcuni sono che gli chiudono e cingono con fossati: alcuni di siepi fatte di pali e di vermene: e certi gli cingono di piante di pruni e d'altri arbori. I guernimenti e chiusure delle fosse molto difendono dall'entramento degli uomini e degli animali, e dalla ingiuria delle prossimane

acque che scorrono a' luoghi che si deono difendere, e massimamente se cotali fosse hanno le ripe molto levate e sufficienti argini. Ancora molto fanno pro cotali guernimenti alli campi e alle vigne troppo umide e acquidose, acciocchè ad esse discorra il superfluo umore acquidoso, il quale annicga le piante e convertele in loglio e in vena, e impedisce la compiuta digestion dell' umor che nutrisce l'uve. E ancora questi fossati si deon far grandi o piccoli, secondamente che più o meno sono i luoghi acquidosi, e secondo che più o meno temono il nocimento degli uomini e degli animali che vi vogliono entrare. E fannosi i guernimenti predetti per tutto il tempo della State, se l'acqua di sotterra, o quella che s'è ne' fossati raccolta, non impedisce. Ne' quali luoghi son da fare d'Agosto, di Settembre e d'Ottobre, perchè in tali mesi massimamente l'acqua delle fosse e della crósta della terra è consumata. Ma come i nuovi fossati si fanno è manifesto, perocchè da ciascuna parte dell' ampiezza si stende un filo ovver funicella, e segnasi: e poi con le vanghe nella terra, e co' marroni nel sabbione si cavano: e la terra trita che rimane, con badili ovver pale si gitta: e le ripe con le zappe, ovvero vanghe e marroni si puliscono. Ma i vecchi fossati in questo modo si riparano e racconciano, cioè: che principalmente tutte le cose che impediscono i cavatori, si ster-

pino co' ronconi: e poi si rada il fondo con le marre, e la terra rasa con l'erbe si gitti fuori del campo: e poi con le marre s'agguaglino le ripe, e si formino secondo che star dovranno, e poi liberamente si cavi il fossato addentro, secondo che al cavator piacerà. Tuttavia è da notare, che nella molto cretosa terra non si deono far le ripe molto pendenti, ma poco, perocchè dopo il gelato Verno, appressandosi il caldo della primavera, si dissolverebbono e cascherebbono. Ma nella terra pietrosa ovvero soluta le ripe non agevolmente rovinano. E i guernimenti delle siepi, i quali si fanno di pali e di vimini, specialmente hanno luogo, e massimamente dove n'ha abbondanza, e dove la moltitudine degli arbori impedisce il piantamento de' pruni e il loro crescimento. I quali guernimenti, come si facciano, è manifesto, che ficcati i pali acuti l'uno dall'altro un mezzo piede o poco più, e legansi, e poi si tessono di sopra di vimini e di spine. E ancora con meno pali e vimini si fanno: ma sono più deboli, cioè: che fitti i pali due o tre piedi distanti quattro pertiche ugualmente di lungi, per traverso si legano, e poi di sopra di vimini o di pruni posti per diritto s'intessono. E le chiusure che si fanno delle piante de' pruni e degli arbori, in questo modo si facciano, cioè: che nel luogo della chiusura si faccia un solco addentro un piede e altrettanto largo, nel quale le piante levate

altronde si si pongano l'una di lungi dall'altra un palmo o due: e con la terra che quindi si leverà, ottimamente trita, si cuoprano le radici, e poi si cavi il fossato, se in quel medesimo luogo si dee fare, e la terra si lievi sopra le dette piante: e potrassi fare chi vorrà, un altro solco nella sommità, e simil piantamento si faccia. Potransi ancora far più forti piantamenti, chi vorrà, a più forti chiusure, secondo il modo nel primo libro narrato, quando si disse delle tombe e delle corti. Ed è da notare, che là ove la chiusura è molto necessaria, si deono porre piante di pruni: ma dove non è tanta necessità, ed havvi povertà di legname per cagion del fuoco, si possono acconciamente far piantamenti, e massimamente delle piante de' prugnoli, degli olmi, de' cotogni e simiglianti. I quali piantamenti il terzo anno, quando saranno cresciuti, si rimondino ovvero potino, e si pieghino, acciocchè forti e spessi diventino, e si rimettano ove perduti fossero. E poi quando saranno spesse e folte cresciute, si dispongano e acconcino intrigate, e si leghino ove bisogno sarà, e non si taglino allato alla terra, ma un piè sopr' essa nel tempo d'Ottobre o di Novembre, e meglio nel tempo di Febbrajo e di Marzo, infino che le gemme cominciano ad ingrossare, ed in questo cotal modo sempre saranno i luoghi chiusi: e la siepe diventerà spessa, e metterà nella sommità de' pali, e nel mezzo

e nella radice. E di quelle che nella schiera di sopra son piantate, sene potranno lasciare alcune di lungi l'una dall' altra certi piedi senza tagliare, acciocchè fruttifichino, o che per fuoco si serbino o si diputino a edificj. Deonsi ancora por le piante de' pruni nella schiera di sotto, siccome son le spine giudaiche, ovvero pruni albi o prugnoli, o di rose salvatiche e di simiglianti, che abbiano spine spesse e acute. E gli alberi che nella parte di sopra si deon porre, sieno le prugne dimestiche, le quali con le loro spine difendono, e con la loro spessa pullulazione chiuggono il luogo, e 'l terzo o 'l quarto anno servono al fuoco, e molto frutto rendono: o sieno piante d'olmi o di salci o di pioppi o di nocciuoli o di cotogni, o di melagrani in caldo o temperato aere, e di simiglianti arbori, e massimamente di quegli che agevolmente pullulano dalla radice. Tuttavolta è da notare, che se la terra è fredda e dura, intanto che in essa malagevolmente le piante s'appiglino, sì si pongano le piante de' meli cotogni con le radici ovvero senza esse, le quali non isfuggono ovvero schifano tal terra. Ma s'egli è campo, sarà l'olmo più utile di tutte l'altre piante, perocchè sostien la siepe e la vite, e dona dilettevoli frondi alle pecore e a' buoi, e dona verghe alle siepi e al fuoco e al forno, ed è ottimo a molti lavori. Ma se in quelle parti ha difetto di piante, si faccia così, cioè:

che vi si portino d'altronde con le radici coperte e ottimamente apparecchiate, acciocchè dal caldo e dal vento si difendano: o si ricolgano i frutti nel tempo che si maturano, e 'l seme si secchi al Sole, ed in seminario, e seminate del mese di Dicembre, di Gennajo o di Febbrajo si nutriscano, acciocchè nel seguente ovvero terzo anno, agevolmente s'abbia copia di quelle. Palladio comanda, che si colgano i semi maturi della spina ovvero pruno, che si chiama rovo canino, e mescolinsi con la farina de' leri con l'acqua macerata, e poi in tal maniera si mischin nelle funi vecchie della stramba, che fra le funi si conservino insino al principio della Primavera, e allora in quel luogo ove la siepe si dee fare, si facciano due solchi di lungi l'uno dall'altro tre piedi, d'altezza un mezzo, e per ciascuno si sotterrino con leggier terra le funi co' semi. E così in trenta dì escon fuori le spine, le quali così tenere, è bisogno che sieno ajutate con certi ajutorj, e giugneransi per li spazj lasciati voti intra l'uno e l'altro.

CAP. XXIX.

Della difensione e riparo contro all'empito de' fiumi.

Spesse volte avviene, che i fiumi col loro impeto scavano e scalzano le ripe delle possessioni, e fannole rovinare; e alcuna

volta per loro crescimento e abbassamento de' luoghi prossimani, inondano e cuoprono la superficie della terra, sì che a' luoghi dove i fiumi per loro rabbia fanno rotture, un poco più suso si facciano palafitte forti, secondo l'impeto del fiume, ovvero che in quel medesimo luogo s'attuffino ceste, che volgarmente in alcun luogo si chiamano bergoli, con grandissimi corni di legno da ciascun capo a modo di croce fatti e tessuti di vimini, e pieni di pietre. Ma dove l'abbondanza dell'acqua cuopre la terra e annega le biade, si facciano forti argini, acciocchè resistano alla 'ngiuria dell'acqua. E se l'argine predetto in alcuna parte diventerà debole, innanzi che quello manchi, un altro se ne faccia convenevole e buono dopo quello. E fatto debole in certi luoghi si tagli, acciocchè i carri, le bestie e gli uomini sien costretti di scalpitare, e d'andare su per l'argine fatto di nuovo.

INCOMINCIA

IL

LIBRO TERZO.

Del lavorare i campi, e della natura e utilità de' frutti che si ricolgon ne' detti campi.

Di sopra nel secondo libro generalmente è trattato del coltivamento de' campi: ora in questo terzo libro dirò singolarmente del coltivamento e utilità di ciascun seme e frutto, che in essi si semina e si raccoglie, e principalmente per ordine d' alfabeto: e prima dirò dell' aja e granajo, che a ciascun seme conviene ed è necessario.

CAP. I.

Dell' aja da battere.

L'aja non dee esser di lungi dalla villa per l'agevolezza del portare, e acciocchè non sia temuta la fraude dal Signore o lavoratore per la vicinità sospetta, e sia, come dice Palladio, in piana terra ovvero in su sasso rappianato, ovvero in luogo, ove per lo calpestare dell' unghia delle pecore, e per lo mescolamento dell' acqua sia salda. Sia presso all' aja un luogo alto e piano e netto, nel quale si ponga il grano, sì che al coperto si possa raffreddare, e poi si porti ne' granai: la qual cosa ve lo farà più durare. Facciasi un tetto ovvero copritura, come di stuoje simiglianti, acciocchè nel tempo delle subite piove la biada monda o presso a monda, si porti. Sia adunque in luogo alto e aperto a' venti, di lungi dagli orti e dalle vigne, e dagli arbori fruttiferi: e siccome alle piante piccole e tenere giova il letame e la paglia, così questo, come nimico, fora e corrompe le foglie.

CAP. II.

De' Granai.

I granai si debbon far nel più alto della casa, di lungi da ogni fiato e letame e stal-

la, in luogo freddo e ventoso e secco. Ma fatti i granai, siccome dice Palladio, si debbono imbiutare di terra e morchia, e sopra il grano gettar foglie d'ulivastro ovvero d'ulivo in luogo di paglia, le quali, quando saranno secche, si levino. Questa cosa da' gorgoglioni, e da' topi e da altri animali, a' quali è nemica, lo conserva. Alcuni altri mescolano fra il grano foglie di coriandro per conservarlo, come dice Palladio. Ma niuna cosa è così utile a conservare i frumenti per lungo tempo, che trasmutargli in luogo vicino e spargergli, acciocchè alquanti dì si raffreddino, e così poi si ripongano ne' granai. Columella comanda, che 'l grano non si rimeni, perocchè più si mescolano le tignuole o altri animali che l'abbiano a offendere: che se non si muove, non passano più giù che un palmo: e roso questo frumento come sotto un cuojo, l'altro rimarrà senza lesione: ma il vento Austro sia lontano da' granai. Ancora è da guardare, che lo smalto dove si pone non sia umido ovvero rado, ma sodo e ben piano, acciocchè i topi non possano forare il fondo de' granai. E sopra ogni cosa diligentemente è da attendere, che non si ponga in luogo troppo freddo nè troppo caldo, perocchè per ciascuno di questi si corrompe le biade, e fa lor perdere la virtù naturale. Alcuni altri fanno un pozzo, e dalle latora pongono paglia, e così di sotto, acciocchè alcuno umore o aria non

vi possa entrare, se non quando bisogna per usare. Ove adunque lo spiraglio non viene, non appariscono i gorgoglioni, e così il detto grano basta cinquanta anni: ed il miglio ne basta, secondo che dice Varro, più di cento anni.

CAP. III.

Della vena.

La vena è di due maniere, salvatica e dimestica: la salvatica nasce tra 'l grano, conciossiacosachè la troppa umidità e intemperanza della terra si convertisca in vena, la qual dal grano in erba si conosce, perocchè ha più larghe e più verdi e più pilose le foglie: e il suo granello è più nero e più piloso, e maturasi e cade innanzi che 'l grano sia maturo. La dimestica è bianca e non pilosa, e seminasi quando il grano, e a quel medesimo modo: ma meglio del mese di Febbrajo e di Marzo: ma ancora nella magra terra viene, e simile aria e terra desidera. Alberto dice, ch'ella vuol terra secca, e poco innanzi al grano si matura e cogliesi. E così l'erba come il seme, è ottimo a' cavalli e buoi e asini e muli, nè l'una nè l'altro s'usa per cibo d'uomini. La sua virtù è di levare ogni

durezza, e di nettare la faccia, siccome dice (*) Plato.

CAP. IV.

De' Ceci.

I ceci son ncti e molti, e di diverse ragioni, perocchè alcuno è bianco, e alcuno sanguiguo, e alcuno grosso e alcuno piccolo, e alcuno rosso e altri neri. De' quali il sanguigno ha la corteccia più aspra, e gli altri hanno le bucce morbide, ed è migliore di tutti gli altri. Ottimamente nasce nell' aria temperata e umida, e desidera terra grassissima e ben lavorata, e ancora non ischifa la creta, e rende la terra magra e sottile. Seminasi nel mese di Febbrajo in luoghi caldi: ne' temperati di Marzo: e d'Aprile ne' luoghi freddi: e acciocch' e' nascano più tosto, gioverà il mettergli in molle in acqua dove sia stato letame, quando la seminatnra è serotine: e intorno a' solchi dell' orto ottimamente si pianta, e quando è maturo si coglie: una mezza corba basta a una bubulca di terra. Sarchiasi e mondasi dall' erbe come le fave, e offendegli molto la nebbia: e il mollume agevolmente gli fa perire. Colgonsi quando il granello ha del secco, e quando la Luna e scema.

(*) Plateario.

Il Cece bianco, secondo che dice Isac, è caldo nel primo grado e umido nel secondo. Il rosso è più caldo e meno umido. Ma Avicenna dice, che ciascuno è caldo e secco nel primo grado, e 'l nero è più forte. Il Cece è di molto nutrimento e inumidisce il ventre, ma genera ventosità ed enfiamento, e però accresce la sperma, e fa venir voglia d'usar con la femmina, perocch' egli ha in sè tre cose appartenenti al coito, cioè caldo, nutrimento ed enfiamento: e però molto vale. E imperò molto si conviene a' cavalli, i quali son messi a molte cavalle. Ipocrate dice, ch' egli ha due potenze, e quando è cotto le perde e restano nell' acqua dove si cuoce: l'una è salsa, l'altra è dolce, e con la sua dolcezza genera buon nutrimento: e accresce il latte e il ventre umetta, e con la salsuggine dissolve gli umori grossi e menovali, l'orina provoca e i mestrui, e vale a' ritropici e agl' itterici, e al pizzicore di tutto 'l corpo. E se col brodo suo ti lavi, monda la serpigine e la 'mpetigine. Ancora, secondo che dice Galeno, il cece cava i vermini del corpo, e vale all' oppilazion della milza e del fegato, e al fiele, e rompe la pietra delle reni e della vescica, ma nuoce alle piaghe delle reni e della vescica. Il cece nero è più diuretico e apertivo, e però vale più in aprire l'oppilazion della milza e del fegato, e in romper le pietre e cavar vermini, e specialmente se si cuoce

con l'appio e con gli agli, e beasi il brodo. Il bianco è migliore per accrescere il latte e la sperma. Avicenna dice, che il cece chiarifica la boce, e nutrisce il polmone meglio che niuna altra cosa. E perciò si fa mangiari della farina del cece a modo di farinata. E non si dee il cece mangiare, nè innanzi nè dopo, ma nel mezzo, e molto accresce la lussuria: e la sua bollitura fa molto rizzar la verga quando si bee a digiuno.

CAP. V.

Della Cicerchia.

La Cicerchia è nota, e desidera aria umida e terra grassa e cretosa: e puossi seminare in terra soda, come la fava, e poi ararla e solcarla di Gennajo e di Febbrajo: e nel principio di Marzo si semina. Una mezza corba basta alla bubulca, ed è buon cibo agli animali. Gli uomini l'usano lesse, e nelle torte e nel pane con altre generazioni di biade per la famiglia, e son buone per color che duran fatica.

CAP. VI.

Della Canapa.

La Canapa è della natura del lino, e desidera simigliante aria e terra, ma non è di bisogno ararla cotante volte: nondimenò

chi desidera la canapa per funi, la dee seminare in terra grassissima: nella qual diventerà grande, e avrà molta stoppa e grossa, per la grossezza della sua corteccia: e quanto più rada si semina, tanto più sarà ramoruta. Coloro che ne vorranno far panni, cioè sacca e lenzuola o camice, la seminino in luoghi mezzanamente grassi e soluti, e spessa: ne' qua' luoghi verrà senza rami, quasi in modo di gran lino, e sarà convenevole a tutte le predette cose. E ancora sarà necessaria a' pescatori per far reti, perocchè la canapa meglio si difende nell' acqua che 'l lino, e similmente le reti fatte di lei. Seminasi nella fine di Marzo e d'Aprile, e sarchisi, e con le man sene cavi l'erbe. Cogliesi la canapa quando i semi suoi son maturi, cioè i maschi, e legata in fastelli, si pongano in alcun luogo due fastelli insieme, sì che l'uno seme sia sopra l'altro, e le radici dall' altra parte: e cuopresi le vette del seme con erba ovvero strame, sopra la quale si pone o pietra o terra, acciocchè i semi si compian di maturare: e così si lasci stare sei o otto dì, e levisene lo strame e le pietre, e pongasi sotto o presso a' semi lenzuoli, e i semi sieno scossi, i quali caggiono agevolmente. E 'l canape il qual fa seme, è detto maschio, e quello che non fa seme, è detto femminino. Ma il femminino il qual non ha seme, tutto per dieci dì innanzi al maschile è divelto, quando incomincia a imbianca-

re: e poi tutto insieme si macera nell'acqua, e vi si lascia stare insino a tanto che la stoppa si parta dal legno, e'l medesimo legno infracidato può esser trito, e specialmente quel ch'è sottile: e quello il quale è molto grosso e lungo siccome pertica, si può dipelare. La stoppa agevolmente si toglie, poichè sarà macerata nell' acqua, e lavata e scossa, e poscia seccata. E nota, che del simigliante seme nasce la canapa ramosa, la quale molti semi produce e infiniti, e altra non ramosa, che non fa seme. Il seme suo è ottimo per gli uccelli, e volentieri lo beccano e piglian per esca.

CAP. VII.

Del Grano.

Il Grano per la similitudine della sua complessione, più che tutti gli altri semi agli uomini dà convenevole nutrimento: e le sue diversità sono assai, perocchè alcuno è d'un anno, ovvero di meno: e questo spezialmente dà buon nutrimento: e deesi seminare di questa età. E alcuno è di maggiore età, questo è di men lodevole nutrimento, e a seminar non è buono, che debilemente nasce. E alcun grano è mezzanamente lungo e bianco, ovvero rosso, e ha sottile corteccia e la farina ha bianca, e questo è ottimo. Quello che è grosso, tondo e rosso, o bianco ovvero risplendente, è

men buono, e la pasta che sene fa, non è così tegnente, nè il suo pane ricresce in alto. Quello che si fa del primajo, è molto tegnente, e il suo pane molto cresce: ma del campo ricolto a misura meno risponde che 'l grosso. E il grano il quale nella terra grassa nasce, è più grasso e più a peso grave e più nutrichevole. Quello che nella terra magra nasce, è il contrario: e quello che nasce in paese caldo, ovvero in terra calda, è più caldo: e quello che nasce nella fredda, è più freddo: e quello che nasce nella più secca, è più secco: e quello che nasce nel paese umido, ovvero terra umida, è più umido. Ed enne alcuno che non ha reste nelle spighe, e con tutto che faccia piccole spighe ovvero corte, e tema la nebbia più che il resto, nondimeno più dalla radice mette, e raddoppia le spighe. Il grosso adunque, il quale massimamente ha le spighe rosse, con tutto che le produca più grosse e molto granose, nondimeno poco mette, e fa le spighe più rare. In ogni paese abitabile nasce, con tutto che più nobile e abbondante nasca ne' paesi temperati, siccome nel terzo o quarto climate: la terra desidera grassa, ovvero mezzanamente grassa e di dolce sapore, e ama la creta e la mezzanamente soluta: la troppo soluta schifa come il nudo sabbione, e nell'aperto campo molto si rallegra: ed è offeso ne' luoghi ombrosi, e negli umidi e acquosi perisce,

e talvolta si converte in loglio e in vena. Il grano il quale si raccoglie più acceso, risponde meno a misura. Seminasi ne' freddi e nevosi luoghi nella fine d'Agosto e tutto Settembre, e ne' luoghi temperati nella fine di Settembre e tutto Ottobre: e ne' caldi nel fine d'Ottobre e nel mese di Novembre: ed in tutti i luoghi sieno imprima seminate le terre sottili, acciocchè le radici del frumento seminato sieno grandi e forti anzi il Verno. Dassezzo sieno seminate le terre grasse; e se sono seminate troppo avaccio, fanno erbe diverse, le quali imbastardiscono il grano e anneganlo. A uno jugero, ovvero bubulca basta una corba di grano, cioè di seme. E se nel detto tempo sarà molto secca la terra, i semi sparti meglio si serban ne' campi che ne' granai: e sieno ben coperti, acciocchè sieno difesi dagli uccelli insino a tanto che nascano, quando vien la piova. E se sarà troppo molle, sarà corretta dal gelicidio del seguente Verno, se l'acqua potrà esser votata del campo, acciocchè non ispegna il germoglio del frumento nato, e se la terra fia temperata, in otto dì esce dalla terra, ovver poco poi. Il campo nel qual dee esser seminato il frumento, dee esser coltivato in in questo modo. Imprima dee esser coltivato, secondo la dottrina delle cose generali data: e poscia seminato ancora s'ari, e con le marre tutto insieme si ricopra, e le zolle si rompano e i solchi si rimondino,

così i diritti minori, come gli traversali i solchi maggiori, per le inferiori parti de' campi impressi: per li quali solchi l'acque pioventi che vi discorrono, liberamente sanza impedimento a' fossati si dirivino. Le quali acque, se nel tempo che 'l grano è in latte e incomincia a germinare, vi rimangono, spengono il seme. Del mese di Gennajo dopo 'l gelo, e di Febbrajo e di Marzo, poichè 'l grano è di quattro foglie, col sarchiello e con le mani da tutte le bastarde erbe si mondi, sì che negli erbosi luoghi più avaccio, e ne' non erbosi più tardi si sarchino. Ma del mese di Maggio in verun modo si tocchino le granora, imperocchè fioriscono in otto dì: e poi diposto il fiore, indi a quaránta dì si si fa grande infino al venimento della maturità. Quel medesimo dice Palladio dell' orzo, e di tutte l' altre biade che son di singular seme. Del mese di Giugno ne' luoghi maremmani e ne' più caldi e ne' secchi, ma ne' temperati e freddi del mese di Luglio si faccia la mietitura del grano, la quale conosci essere apparecchiata, se ugualmente la maggior parte delle spighe con maturata bianchezza arrossa. E il modo usato di mietere è manifesto: ma la più parte piana di Gallia usa questa brevità a mieterlo; e invece delle fatiche degli uomini, l' opera d' un bue compie tutta quanta la mietitura. E fassi una carretta bassa che con due ruote brevemente si porta: la cui

superficie si cuopre di tavole, che di fuori sono inchinate, e nel sommo rendono spazj più larghi. Dalla sua testa più breve è l'altezza delle tavole, ed ivi sono ordinati molti denti radi e piccoli in ordine nella parte di sopra del carro a misura delle spighe: e dallo dosso di quel medesimo carro due brevissimi timoni si ficchino, dove il bue col capo alla carretta rivolto al giogo s'acconcia. Il bue sia mansueto in modo, che vada a senno del guidatore. Questi, poichè la carretta per la biada incomincerà ad andare, ogni spiga nell'entramento de' dentelli compresa si ragunerà, lasciando la paglia, l'altitudine o la bassezza spesse volte temperando il bifolco che seguita: e così per pochi andamenti e ritornamenti in piccolo tempo è compiuta tutta la mietitura. E questo negli ampi luoghi e uguali, cioè in piani, utile è massimamente dove la paglia non è altrui necessaria. I segati grani dalla mattina a terza, ovver tutto 'l dì quando l'aria temperata è, sì si legano, imperocchè nell'ore della molta secchezza le spighe e i legami si rompono: e poi legato si porta all'aja con fasciatelli annoverati, e sotto alcun tetto ovvero in barche in tal maniera si dispongono, che l'acqua piovendo entrar non vi possa; e quivi si raguni tanto che sia compiuto di governare. Poi si triti, ovvero si batta con verghe o coreggiati, ovver con cavalle: ma con coreggiati è me-

glio, perocchè tutto 'l grano della paglia scuote. Ma il tritamento delle cavalle è fatto più tosto, e fa le paglie migliori al nutricamento degli animali, perchè sono meglio rotte, e da ogni foglia e semi estranei con far vento si mondano. E convenientemente secco e rifrigerato ne' granai si ripone. Alla cui conservazione molto fa pro, se spesse volte si ricerchi, che i monticelli da stran calore non sieno infetti: la qual cosa quando avvenisse, con la pala si rivolga e sventoli pe' granai. E ancora meglio è, che al Sole e all' aria si porti, e rifrigerato ancora ne' granai si riponga. Generalmente di tutti i granelli, fuor che del miglio, trovato è, che per più lungo tempo sono conservati ne' lor gambi, meglio che a scuotergli. Il grano, secondo Isac, è caldo e umido temperatamente: la corteccia sua è calda e secca e mondificativa: il suo nutrimento è piccolissimo. Nell' acqua calda messa e stropicciata e colata e cotta, il petto e i polmoni da' viscosi umori purga, e se l' acqua si metta in latte, più nutribile si fa. Se con vino innacquato si cuoca, e facciasi impiastro di quello alle poppe dure per la spessazion del latte, sì lo dissolve. Isidero dice, che la farina del grano mischiata col mele, sana i cossi della faccia: e alle mammelle per congelazione del latte indurate, con sugnaccio e vino cotta, la durezza mollifica. Gli ragunamenti, cioè enfiature, e apu-

stemi matura. I nerbi indegnati e quasi spasimati distende: e quel medesimo quasi dice Dioscoride. Il grano con sale mischiato, le aposteme matura e apre. Del Grano recente e nuovo il nutrimento è piccolo, crudo, flemmatico, cioè acquoso e enfiativo: ruggito e dolor di fianco commuove. Arrostito più nutrisce, e fa meno ventosità e fa stitico: ed in acqua cotto è gravissimo, enfiativo, a digestir duro e ruggito muove: umori spessissimi e viscosi genera. Ma s'egli si smaltisce bene, molto nutrica e i membri conforta: e imperò dar si conviene a coloro che duran molta fatica. Il grano pesto, se con latte si cuoca, sangue buono e lodevole genera, e molto nutrimento. Se spesso si prenda, fa l'oppilazion del fegato, durezza di milza, e la pietra della vescica e nelle reni genera, e massimamente se le reni avrà molto calde o naturalmente o accidentalmente. E in verità la pasta del frumento usiamo in molti modi: e se è azzima e viscosa, è enfiativa e a smaltir dura: ed imperò enfiagioni e dolori e oppilazioni genera, e nutrimento duro e grosso e inlaudabile, e però solo agli esercitanti si conviene. Ma s'ella sarà formentata, farà buono e lodevole nutrimento: ma se sarà fritta o sotto la brace cotta, rea è, imperocchè di fuor riman dura, e dentro viscosa e mezza cotta. Ed imperò nè agli oziosi si conviene per la viscosità e crudità d'entro, nè agli eser-

citanti per la durezza e per l' adustion ch' è di fuori. Il pane in forma grande ha la corteccia più sottile e più dura, ed imperò la sua corteccia nutrica poco, ed è a smaltir dura: l' umidità disecca, onde il ventre costringe ed ha molto di midolla: e quella midolla è grossa, viscosa, umida e enfiativa, e flemma viscosa genera. Il pane piccolo e di forma sottile, il fuoco il passa, e la midolla disecca dall' umido, onde poco nutrica e tardi si smaltisce: il ventre costringe, e massimamente se freddo sia, e d' uno e di due dì dal cuocer di lungi. Ma quello ch' è di mezzana forma, è di mezzana potenza, il quale ha nella sua cozione fuoco grande e forte, ha diseccate l' esteriori parti, cioè le cortecce e indurate, e la midolla non ben cotta: imperocchè la corteccia velocemente indurata, non lascia il fuoco alle parti interiori entrare ovvero passare: ed imperò la corteccia è dura e non nutricante, quasi come troppo incesa, onde secchissimo sangue genera e costipa il ventre: e la midolla è viscosa e grossa e indigesta, onde crudi e flemmatici umori genera. Ma se innanzi che cotto sia, sene tragga, sarà viscoso e a quegli che fortemente smaltiscono e agli esercitanti solamente necessario. E se lasciato sarà infino che cotto sia, sarà secco e stitico e duro a smaltire. Ma il temperato fuoco meglio è, imperocchè tutto'l corpo del pane passa ugualmente: e migliore è quel che è cotto nel forno, imperocchè

tutto egualmente si cuoce. Ma quello ch'è cotto in testi, è piggiore, imperciocchè il fuoco in una parte più a opera e l'altra cruda rimane e viscosa: ed imperò è a smaltir duro. Se dunque spesso si mangi, dopo molto tempo e enfiagioni e dolor di fianco genera: e similmente farà quello che sarà cotto sotto la cenere: e il cotto in su' carboni velocemente di fuor si secca, e dentro grosso rimane e viscoso, e molto di cenere con esso si mischia, massimamente se le legne fien dolci e che tosto s'incendano: ed imperò enfiagioni e gravità di membri e oscurità fa. Il pane in verità ch'è caldo ovvero ricente, è maggiormente umido e nutritivo. Quello che dopo uno ovvero due dì si prende, è laudabile, imperocch'è temperato dentro, e di fuor secchissimo, rado e leggieri per cagione della tolta umidità, onde gli umori secca e genera sete per la diseccazion dello stomaco, e il ventre costringe. Il pane che temperatamente ha formento e sale, ben confettato e come si conviene cotto, agevolmente nello stomaco si smaltisce, e sangue chiarissimo in corpo genera: onde più convenevole è a coloro che in riposo stanno, e nella dilettazione delle delizie. Ma agli esercitanti e affaticanti è inconvenevole, per la sua sottigliezza e agevolezza di dissoluzione de' membri loro. Ma il pane poco formentato non avente sale, nè non ben cotto, viscosità crea e grossezza: ed

imperò conveniente è agli affaticanti, e che fortemente smaltiscono. Ma il pane che di soperchio ha formento e sale, niente nutrica, nè non conforta. La virtù in verità del sale l' umidità sua secca, il formento la congiunzione radifica.

CAP. VIII.

Delle Fave.

Alcuna Fava è grossa, e alcuna è minuta, ancora alcuna è bianca, e alcuna è negra: e ancora alcune agevolmente si cuocono, e alcune malagevolmente: e la bianca che agevolmente si cuoce, è migliore: e le piccole sono più saporose e più fertili, che non sono le grosse: le grosse son più belle, ma son men fertili. In ogni aria abitabile nascono e fruttano, e desiderano grassa terra e cretosa, ed in quella fa sottile corteccia, e agevolmente si cuoce. E nella mezzanamente soluta terra, cioè temperata di grassezza, assai agevolmente nasce: ma in sabbione e magra terra non pervien bene e non frutta bene, e quella che vi nasce ha corteccia grossa, ed è dura a cuocersi, se quel cotal campo non è ingrassato con letame, e allora la sua malizia si rammenda: ma sempre migliore è quella che nasce in terra grassa e cretosa. Seminasi nelle stoppie e in terra non arata, avveguachè nell' arata seminar si possa

convenientemente. Spargesi il seme ne'luoghi freddi in fine di Novembre o di Dicembre, e in luoghi caldi ovvero temperati del mese di Gennajo o di Febbrajo, quando la terra poi dopo il forte gielo tale è, che si possa arare da che è sparso il seme: e meglio è nell' umida terra, che nella secca seminarla. Ma ancor si può seminar del mese di Marzo, e massimamente in terra molto grassa: alla quale molto fa pro, quando tardi si semina, se macerata prima in acqua si semini. E così incontanente di germinare e nascere si studierà: che se in acqua di letame due, ovver tre di s'immolli, quella che poi nascerà, miglior sarà da cuocere. E ancora cotale mollificazione grassa, alle fave contro alla magrezza della terra presterà ajuto. Alcuni dicono, che la fava bagnata nell' acqua, quando è seminata, che quella che nasce non ha malagevole cocitura, e che non è bisogno, che nella sua seminazione le zolle sien rotte, acciocchè nascano. Ancora provato è, che se la sera si pongano in molle in acqua, nella qual sarà bollita cenere, e stia la notte coperta, e la mattina si lavi con acqua calda e pongasi a cuocere, che agevolmente si cuoce. Queste cose non contrariando, avvegnachè molto infra la terra attuffata sia, sì la rompe pullulando, e cresce alla superficie della terra: e una corba, cioè misura o poco meno, una bubulcata, cioè spazio di ter-

ra d'un pajo di buoi, empie: ed è da seminar rada, acciocchè dilatar si possa ne' gambi: ed è meglio seminata quando la Luna è piena. Da questa generazion di legumi la terra non s'offende, e massimamente se le radici si lasciano nella terra: ma il campo non diventa fruttifero però, se non è per accidente troppo umido: imperciocchè Columella dice: il campo a' grani provarsi più utile, che l'anno di sopra sia stato voto, che se vi fossero state seminate e mietute fave. E vero dice per due ragioni. L'una perocchè del nutrimento del frumento alcuna cosa consuma: e l'altra, che non può nella State così convenevolmente ararsi, come quando è ignudo. La fava, secondo Palladio, è da sarchiare, quando è grande quattro dita sopra la terra, e poi altra volta si sarchia, quando l'erbe nocive saranno in quella rinate: della qual sarchiagione non s'affligge anzi fa pro, e molto frutto renderà. E piegata ancora presso al nodo, sì come la intera, risponde del mese di Maggio e di Giugno. La fava in quaranta dì fiorisce e insiememente cresce, e quel medesimo è in tutti i semi duplicati, siccome il pisello e gli altri legumi tutti. Del mese di Giugno la fava al menomar della Luna si divelle innanzi dì, e innanzi che la Luna proceda: e scossa e rifrigerata, si pon nel granajo: e così i gorgoglioni, o non fiore ovvero meno nocevoli avrà, siccome Palladio

dice. E Varro dice, che la fava e tutti gli altri legumi, in vasi da olio con cenere mischiati, per lungo tempo sani si servan da' gorgoglioni. Le fave, siccome dice Isac, s' elle si mangian verdi, allora fredde sono e umide nel primo grado, e generano grosso umore crudo e enfiativo, onde ventosità fanno, e nello stomaco sono molto nocive: le secche e mature, fredde sono e secche in primo grado e non lodevole sangue generano, e la carne enfiano e dilatano e operano in quella, come fa il formento nella farina: onde nelle parti di sopra del ventre molta grossezza generano e enfiativa, della quale il fumo al capo salendo, al celabro nuoce, e sogni molti e corrotti inducono. Adunque conciossiacosachè di questa natura sieno le fave, non si può loro torre il difetto per alcun modo di decozione, ma menomare: e per esperimento questo si pruova: che quegli che spessamente la fava usano, indigestione e enfiagione hanno, ancora che sanissimi sieno: ma sono mondificative, e però vagliono alle letiggini: e coloro che la cotenna del suo corpo vogliono mondificare, con la farina loro lavarsi s' avvezzano. In diversi modi si cuocono. Alcune si cuocono con acqua: alcune nel fuoco s' arrostiscono: ma cotte in acqua più lodevoli sono, imperocchè l' acqua molto di ventosità toglie loro e la grossezza, massimamente se la prima acqua della cocitura si getti, e di

nuovo vi si raggiunga l'acqua. E questa decozione si fa in due modi: ovvero con guscio o sanza guscio: e quelle che cotte sono col guscio, sono di dura digestione e di grossi umori e enfiative. La stitichezza del guscio impedisce l'uscir del ventre. La lunga sua dimoranza nel ventre, ventosità e enfiagion presta: ma cotte sanza corteccia, meno sono enfiative e più tosto si smaltiscono. E se il secondo brodo si faccia con cose calde aggiunte, siccome pepe o gengiovo ovvero olio, è perfetta medicina all'usar della femmina. Mangiate con menta, origano e comino, e simili cose, la ventosità menomano, ed eziandio l'enfiagione. Arrostite, meno di ventosità e d'enfiagione prestano, ma a smaltir durissime sono: ma se in acqua si mettano in molle, poichè saranno arrostite, e con comino, menta e origano si mangino, la durezza perdono. Le fave infrante a' buoi in cibo continuo abbondantemente date, tosto gl'ingrassano: e a questo modo i buoi grandi e vecchi da' savj beccai s'ingrassano, e in quindici dì si rinnuova la loro carne. Avicenna dice, che la rettificazion delle fave è il molto tempo del tenerle in molle, e la bontà del molto cuocerle, e mangiarle con pepe e sale e simili cose e con olio: e le migliori di tutte sono le grosse e bianche non perforate da' gorgoglioni. E delle loro proprietadi è, ch'elle spiccano l'uova dalle galline, quando le galline le

pascono; e fanno vedere cose strane in sogno perturbanti, e fanno venir pizzicore, le fresche massimamente. Anche lo 'mpiastro delle cortecce loro posto sopra il pettignon del fanciullo, cessa di non lasciarvi mettere i peli: e simigliantemente quando l'usano sopra il luogo raso, spesse volte posto e rinnovato. Le fave levano la morfea della faccia, e massimamente con la corteccia, e'l panno e le letiggini, e fanno buon colore, e il loro impiastro è buono alle posteme delle poppe delle donne, e alla cacità, cioè congelazione del latte in quella fatta: e quelle che cotte son con aceto e acqna, son buone alla soluzione antica, e propriamente cotte con le sue cortecce. E anche fanno pro alla dissenteria, ch'è soluzion di ventre con sangue. Plinio dice, che la fava cotta, e la colatura sua bevuta, il polmone mondifica, e le posteme delle mammelle cura. E con rose mischiata, il dolore e lividore, e la lippitudine degli occhi cura. Masticata la fava e alle tempie apposta, gli umori agli occhi discorrenti costringe. Ancora la fava fessa, e sopra la vena aperta posta, il sangue ristringe, il latte discorrente dalle mammelle fa restare e discorrere non permette. A' podagrici e agli artetici, cioè a gotte di mano, cotta con grasso di pecora, sovviene, se sopra il luogo del dolore s'impiastri. Le 'nfiature dell'apostema ripercuote, se nel principio cotta in aceto, all'enfiatu-

re s' apponga. Anche dice, che quando la fava è in fiore, l' acqua massimamente desidera, ma quando è sfiorita ama secco: anche dice, che nell' acqua marina ovvero salsa, appena si cuocono. Dice ancora, che nell' Isola del Mare Oceano nasce fava spinosa da sè che cuocere non si può; e in Egitto nasce fava spinosa lunga dieci cubiti, la quale i Coccodrilli fuggono, temendo che gli occhi loro non s' offendano dalle loro spine.

CAP. IX.

Del Farro.

Il Farro è quasi simile alla spelda, ma è più grosso in erba e nel granello: si semina nel tempo del grano e della spelda: e una corba compie una bubulca, cioè il lavorio che fa un pajo di buoi, ovvero certa misura di terra, che così si chiama: mietesi e mondasi come il grano. Il Farro è di temperata complessione, ed è cibo buono a' sani e agl' infermi, ed assai nutrica e conforta e genera buon nutrimento, ed è anzi stitico che purgativo.

CAP. X.

De' Fagiuoli.

I Fagiuoli son conosciuti, e alcuni son rossi e alcuni bianchi: terra e aria desi-

derano tale, chente il panico e 'l miglio, e utilmente son seminati intra loro e intra i ceci, ed in orti e tra cipolle e cavoli. Ma in meno soluta, cioè magra terra pervengono, e in quegli medesimi tempi si seminano: e quanto più è grassa la terra, tanto più radi si seminano. Dall' erba spesso si mondino, e colgansi cotidianamente quante volte i suoi gagliuoli si veggano imbiancare: allora si stimano esser maturi, ed in su lenzuoli o stuole al Sole si seccano. Quegli che son rossi, son caldi e umidi nel mezzo del secondo grado. I bianchi son poco meno caldi, ma più umidi, e testimoniasi questo, che i loro granelli, siccome gli altri seccar non si possono, e se si seccano non si possono servar lungamente. Umori grossi generano, ed enfiagione e ventosità, e molto fummo il capo empiente: e sogni pessimi e spaventevoli fanno e corrotti. E ancora Avicenna dice, che generano umori grossi: ma la senapa cessa il nocimento loro: e similmente l' aceto con sale, pepe e origano.

CAP. XI.

Del Git.

Git è un seme nero e quasi triangolo: la cui erba nasce tra 'l grano e tra la spelda e tra segale, e in volgare si chiama gitterone, e fa i fiori rossi a guisa di campa-

nelle, ed è caldo, e secco in secondo grado, ed ha virtù di dissolvere e di consumare contra l'oppilazion della milza e delle reni, e alla passioue iliaca, cioè fianco, e dolor di stomaco. Per la ventosità vale la polvere sua in cibo: e dassi la polvere sua contro a' vermi data con mele: e fassene anche impiastro della polvere sua, e di sugo d'assenzio al bellico per li vermini.

CAP. XII.

Del Loglio.

Il Loglio ovvero zizzania, nasce tra 'l grano ne' secchi tempi, ed ha virtù acuta e velenosa, ed oppia la mente e perturbala ed inebbria. Con vino cotta e con isterco asinino e con seme di lino, e fattone impiastro la postema dissolve e le gangole. Cotta ancora con cortecce di radici, e alle ferite putrefatte apposta, mondificale e sanale. Anche riarde il grano, imperocchè gli toglie il nutrimento suo, siccome il papavero è la zizzania della vena, e i cavoli della vite, imperocchè la riarde, come dice Alberto.

CAP. XIII.

Della Lente.

La Lente è conosciuta: questa vuole aver luogo sottile e risoluto o grasso, ma secco, imperocchè dalla lussuria e umore si corrompe: infino alla Luna duodecima del mese di Febbrajo si semina, e il quartiere d' una corba a seminare una bubulca, basta. E conciossiacosachè la lente molto tosto metta e cresca, conviene, che se 'l campo è da letaminare, imprima sia letaminato con letame secco, che si semini: e da che il letame è stato tre o quattro dì nel campo, dee poscia essere sparto, secondo che dice Alberto. Ma Palladio comanda, che si faccia questo, acciocchè tosto nasca e cresca. Fredda è in primo grado, e secca in terzo. Il nutrimento suo, e a smaltire è duro, e genera sangue maninconico: e se le cortecce si mangia, empie il celabro di fummo grosso e maninconico, onde è cagione di dolore e d' ingannevoli paure e sogni. Ventosità e enfiagione e costipazione fanno, e però allo stomaco è più nociva che tutte altre granella, e al polmone e al diaflagmate, cioè al pannicolo, il quale cuopre le costole, e alle pellicole del celabro, e a tutti altri nervi delle pellicole, e massimamente a quelle degli occhi, imperocchè l' umore loro disecca,

inasprisce e impedisce i sani occhi, e tanto maggiormeute agl' infermi occhi. Così è ria alla complession secca, ma a coloro i quali sono d' umida complessione, talvolta fa prode se sia cotta sanza la corteccia: e imperò è buona agl' indropici: ma con la corteccia nuoce troppo, per la ventosità e enfiagione che fa. La grande e nuova, e che sia di buona cucina, è migliore secondo il cibo e secondo la medicina: e la piccola piggiore. La vecchia è dura e rea: e se la lente si mescoli tra la cenere, meglio si serba che non gorgoglia, e diventa di buona cucina.

CAP. XIV.

De' Lupini.

I Lupini ovvero per terra ovvero per vigna ingrassare ovvero per seme ricorre si seminano: i quali per la prima cagione ne' campi ovvero in vigne si spargono del mese d'Agosto, o colte l' uve, e cuopronsi con le marre ovvero con aratro. E poi del mese d'Aprile o di Maggio, o quando a conveniente grandezza saranno venuti, sono d' arrovesciargli sotterra, e così ingrassano i campi e le vigne a modo di letame, e fannole fruttifere. Ne' campi allora si semini il miglio e 'l panico, e nel tempo vegnente il grano: e nelle vigne meglio che il letame aoperano, imperocchè il letame non si convien bene, perchè fa mal

sapore al vino. Seminansi ottimamente dopo la ricolta nelle stoppie ovvero favuli due volte arati, ovvero presso al principio d'Agosto e poi del mese d'Ottobre: e poi presso alla terra con le marre si tagliano, e per li solchi si pongono: sopra i quali seminato il grano, col vomero si rivolge la terra, e così per un grano vi si fa ottimo, dove ancora il seguente anno un'altra volta il grano seminar vi potrai, ovvero la segale. Possonsi ancora seminare in quel medesimo tempo intra 'l panico nella seconda sarchiagione, i quali, colto il panico, rimarranno, acciocchè 'l campo ingrassino da grano secondo il modo predetto, e allotta due corbe ovvero più nella bubulca si pone. Ma quegli che si seminano per cagione di ricor seme, si seminano del mese d'Ottobre e' di Novembre, e una corba la bubulca basta. Nel limoso campo il lupino non nasce. La terra creta teme, e la sottile terra e rossa ama. I lupini da sarchiar non sono, e sarchiati si spengono, imperocchè hanno solamente una radice e questo non desiderano, imperocchè l'erbe sanza ajutorio del cultivatore distruggono. Del mese di Giugno o di Luglio si colgono, e incontanente se piacerà, si traggon dell'aja: ma son da riporre di lungi da ogni umore, e così ne' granai lungamente si serbano, massimamente se in quei granai entrerà spesso il fummo. I lupini, siccome dice Isac, caldi e secchi sono in secondo

grado: e di quegli altro è amaro, il quale di sua natura cotale è: e questo in medicina s'adopera. E altro è dolce e insipido, cioè sanza sapore, imperocchè per molta dimoranza nell'acqua s'addolcisce, e così è fatto insipido. La farina de' lupini col mele vale contro i bachi. A quello medesimo vale il pane fatto della farina sua con mele e assenzio, posta sopra lo stomaco, e meglio se vi s'aggiunga un poco d'aloè. Quella medesima farina la postema matura e rompe. Il lupino, siccome dice Avicenna, sottiglia i capegli, e lava e monda i panni del viso e la morfea, e allora massimamente quando si cuoce in acqua piovana, tanto che si disfaccia. Alcuni dicono, che la farina del lupino i peli nati riarde, e gli altri rimetter non lascia. Isac dice, che se dell'acqua dove i lupini si macerano, i luoghi delle cimici si bagnano, muojono. I lupini fatti dolci, nutrimento grosso generano e duro a smaltire, e però generano umori viscosi.

CAP. XV.

Del Lino.

Il Lino desidera l'aere temperato e terra soluta, cioè asciutta e grassa, e quanto più grassa sarà, tanto la sua stoppa sarà più grossa: e quanto la terra fia più magra, tanto la stoppa sarà più sottile. Ma

il lino poco e corto in cotal terra nasce, nella cui seminazione la terra assai dimagrarsi e offendersi si crede, ed imperò d'ajuto di letame ha bisogno, se di ricever cotal sementa fia usata. La sua terra una volta innanzi al Verno si dee arare, acciocchè le zolle per lo gelo del freddo seguente in polvere si riducano: e poscia dopo il Verno sia arata la seconda volta, più tosto che altri potrà, e sia sparta e anche arata cinque o sei volte intanto che bene si riduca la terra in polvere. Ma in questo modo, che la prima volta la terra più profondo s'ari, nella seconda aratura sia arata meno profonda: e facendo così insino all'ultima volta, sempre la profondazion si menomi. Di quindi al mezzo d'Aprile insino alla fine d'Aprile è ottimo il seminare, purchè intorno ovvero in sommo della terra sia men d'un palmo, e la terra sopra 'l seme con l'aratro rivolta. Nella cui seminazione, secondo il costume d'Alessandria, dove il lino ottimamente si procura, può un bue menare l'aratro, e due insieme giunti menare due aratri, che l'uno aratro per uno braccio o poco più, con una fune seguiti al primo: de' quali ciascuno abbia il suo bifolco che l'aratro tenga e meni: e tre corbe di questo seme o poco più bastano a una bubulca: al quale molto fa pro, se cotale campo s'erpichi, poichè sarà seminato. Ma se tempo sarà di molta secchezza, molto gli fia utile se si potrà

innaffiare. Puossi anche seminare innanzi al Verno ne' luoghi caldi, ne' quali poichè fia nato il lino, dal freddo non sia offeso: e allora meglio perviene nella terra mezzanamente cretosa, che nella terra molto soluta. E non è bisogno che sia grassa, e che oltre che due volte s'ari, pure che la terra si polverizzi. E quando sarà seminato, meglio è, che solo con l'erpice fatto d'alcune spine ovver pruni si cuopra. E meglio ancora è, che un uomo con una fune ne tiri l'erpice, che farlo tirare a' buoi per lo nocimento dell' orme: e questo è agevole a ciascuno uomo. Questo è ancora dall' erba due volte da mondare con mano, imperocchè se crescerà o avvolgerassi al lino, il lino sarà agevolmènte affogato, e imperò l'erba la quale s'avvolge al lino, dee essere avaccio stirpata, avvegnachè molto s'offenda il lino ad andare tra esso, quando è grande: ed imperò il mondatore dee innanzi a sè con le mani aprirlo, e andar tra esso co' panni molto levati. Ma quando la prima volta si monda, imperocchè allora è piccolo, è bene che s'abbatta, perciocchè si rilieva e non s'offende per l'andare tra esso. Cogliesi quando con maturo colore ingialla: e in quel medesimo dì, acciocchè la rugiada nol tocchi, si porta sotto tetto legato in fasci: e poi con mazzi di legno sene scuote il seme, e il lino a macerar nell'acqua si pone: nella quale quattro o cinque

dì, se l'acqua è putrida, basta di stare. Ma se l'acqua non sia corrotta, si dee tenere insino a sette, acciocchè infracidi la carne erbale, e la corteccia, della quale si fa la stoppa, rimanga sanza corrompersi. Puossi ottimamente macerare in questo modo, siccome servano i Milanesi. Quando maturo è il cogliono sanza alcune erbe mischiato, e in piccioli fasciuoli si lega con erbe o con vinchi, e nel campo si secca, e quanto si può si guarda dalla piova e massimamente quando è secco: poi si reca a casa, e sotto coperto si pone e serbasi insin del mese d'Agosto, tanto che compiuto sia la necessità della battitura. Allora il seme gli si toglie, e all'acqua si porta, e in quella si pone: e spesso con pertiche s'attuffa e ponglisi peso d'alcuni legni, acciocchè ottimamente si bagni: ed in quella si lascia per mezzo dì solamente, e così ben bagnato si riporta a casa, e tutto si ripone in un monte appresso al muro sotto coperto, e cuopresi di paglia e lasciasi così tre dì, nella qual paglia si scalda e macerasi. E poi che raffreddato fia, ovvero tenero e leno fatto, ovvero i semi in quello rimanenti incominciano a germogliare, ovvero la stoppa sua dalla carne rimossa per sè non si torce, compiuta sarà la macerazione: e allora ciascun fasciuolo si divida in tre ovvero quattro menate grandi, e con quel legno si leghi, e nell' aja ottimamente si secchi e ripongasi. E poi si

potrà in qualunque tempo conciare, com'è usanza. Ma sarà segno di temperata maturazione quando si macera nell'acqua, quando al toccare è morbido in modo, che ogni asprezza abbia perduta. Conoscesi ancora se sene tragga alquanto dell' acqua e secco si pruovi, se la carne erbale dalla stoppa agevolmente si parta. Ma se meno che sia bisogno si maceri, la stoppa sarà più forte e più bianca: ma non perfettamente si partirà da lui la carne erbale, e sarà più aspro a filare. Ma se si macera più che bisogni, la stoppa men forte e bianca sarà e dalla carne crbale ottimamente partita, e sarà più abile a filare: e poi ottimamente si lava in acqua e si scuote, e al Sole si secca. E quando secco sarà, allora si percuote con mazzi di legno, acciocchè la sua carne si rompa. Poi al Sol caldo si pone, e quando sarà scaldato, rinvolto ne' panni caldi, si riponga in casa al coperto, e stato per alquante ore, sia gramolato: e in questo modo si monda ottimamente, nè la stoppa gramolando si rompe, come sarebbe se incontanente si gramolasse, come si levasse dal Sole: che se il tempo sarà umido, con molti panni scaldato al fuoco si prepara alla gramola, e con iscotole la modificazione si compie: poi si pettina, e poi si fila. La virtù del seme del lino secondo Avicenna, è prossimana alla virtù del fien greco. Caldo è in primo grado, e temperato in umidità e secchezza: e se si

prenda con mele e pepe, muove l'appetito della lussuria.

CAP. XVI.

Dell' Orzo.

L'Orzo sostiene ogni aria, e desidera la terra grassa, acciocchè ottimamente profitti, e nella mezzana terra ancor si produce, e nell' aperto più tosto che nell' ombroso luogo si rallegra. In questi tempi e in quel medesimo modo che 'l grano si semina, e sette dì sotterra dimora, e allora esce fuori, siccome dice Varrone: ma i legumi in cinque dì, fuori che la fava. Da Alberto si dice, che si semina nel principio della Primavera, e l'uno e l'altro può esser fatto: ma la mietitura di questa seminazione più tardi viene a maturità. Ma l'orzo marzuolo, che a Bologna si chiama margolla, si semina per tutto 'l mese di Marzo e nel principio d'Aprile, e del mese di Luglio è maturo. Ancora si trova orzo, che nel battere si monda come il grano, e questo in quel medesimo tempo si semina che 'l grano: ed in seminandolo una corba compie la bubulca a seminare. Cultivasi e mondasi come il grano, e maturasi un poco innanzi a quello, ed imperò la sua mietitura prima si riceve: ed è da farsi prima che le granella caggiano dalle spighe rotte, imperocchè non sono

coperte da alcune follicole, come è coperto il grano. E i suoi colmi, i quali pignoni diciamo, nel campo per alcun tempo lasciam giacere, imperocchè in questo modo si fa grande, e tritasi come il grano. L' orzo, secondo Isac e Avicenna, è freddo e secco nel primo grado, ed ha virtù modificativa e scolativa, e più che la fava disecca, ed imperò dalle enfiagioni libera. L' orzo e 'l grano nutricano più, e sono più laudabili che ogni altra biada: ma l' orzo più tosto si smaltisce, ed imperò da' membri più tosto si dissolve, che non fa il grano. Galeno dell' orzo e della fava secondo medicina, dice: l' orzo e la fava, imperocchè al temperamento vicini sono, in molte cose luogo hanno, secondo il Medico, siccome la cera e l' olio negli unguenti e negl' impiastri. Fassi dell' orzo una confezione utile. Lessasi l' orzo prima con l' acqua, poi s' arrostisce, e poscia fattone farina, con zucchero si confetta: e questa a tempo di State a rifrigerio dello stomaco e del fegato vale: e alla sete ancora vale con acqua temperato, ovvero a mangiarlo grosso con cucchiajo, ovvero sì liquido che si bea: e fassene orzata in questo modo, acciocchè la corteccia tor gli si possa: tolgasi una misura d' orzo e nove d' acqua, e tanto lungamente si cuoca, che ritorni ad una, e la colatura a ber gli si dia. Questa vale alla sanità guardare, e 'l corpo inumidisce. Se 'l corpo desidera più

rifriggerio, un poco d'aceto prima vi si mischi, ovvero vi s'aggiunga seme di papavero bianco. La detta orzata a' sani in continuo uso, chiarissimo e perfettissimo sangue genera, e non nutrisce meno che 'l pane, la quale a' sani da dare è. Agl' infermi dee esser data in diversi modi, siccome a ciascuna infermità si conviene. Se tu vuoi la sete e 'l calor del fegato spegnere, bei al sopraddetto modo. Se la colativa e modificativa orzata vorrai fare, cuocila con la corteccia: ma se lassativa e rifrigerativa far la vorrai, quando l' avrai cotto sopra poni mele violato. Se per l' oppilazion del fegato quella vorrai prendere, con quello cuoci insieme le radici d' appio e di finocchio, e prendi quello con ossizzacchera. Ma altri dicono, che l' orzata si fa in questo modo. L' orzo ben mondato si cuoce molto bene in acqua, e colasi per panno. La farina così si fa. L' orzo ben mondato alla macine si ponga, e macinisi con la macine alquanto sollevata, acciocchè grossa farina adoperi: e cotal farina cotta in acqua lungamente, è ottimo cibo a' febbricitanti, e massimamente a chi ha postema nelle parti spiritali. Avicenna dice, che ha le proprietà dette della segale. Ancora se si fa unguento di quello con aceto forte, e ponsi a modo d' impiastro sopra la scabbia ulcerata, sanala. Anche sene fa impiastro con mele cotogne e aceto sopra le gotte de' piedi, e cessa il discorrimento delle

superfluità alle giunture, e l'acqua sua fa pro alle infermitadi del petto. E quando si bee con seme di finocchio, fa abbondante il latte, e l'acqua sua è infreddativa e umettativa nelle febbri calde, pura, cioè pretta, e nelle fredde, con appio e con finocchio si dee dare.

CAP. XVII.

Della Saggina.

La Saggina è conosciutissima, ed enne di due fatte. Enne una rossa e una bianca, e trovasene una terza maniera, che è più bianca che 'l miglio: e anche alcuna in erba molto cresce: alcuna poco, e alcuna lungo tempo dimora ne' campi, e alcuna in pochi dì si matura. E questa che in erba poco cresce, è come miglio, e ama terreno molto grasso, e piuttosto la terra cretosa che la soluta: e quella terra molto dimagra per lo molto nutrimento ch' ella richiede: e desidera luoghi paludosi, e in quegli ottimamente si produce, quando prima si riduce alla coltivatura. Ma per la troppa grassezza di cotal luogo il grano e la fava perirebbe in quello, s' ella non è consumata prima per seminazion di saggina. Seminasi nella terra lavorata, e ancora nella soda si può seminare per gli solchi delle fave, e dovunque le fave saranno nate rade, nella seconda sarchiagion di

quelle, e quando saranno divelte, la saggina sarà poscia da sarchiare. Nel temperato aere appresso è da esser seminata nella fine di Marzo, e nel cominciamento nel mese d'Aprile: e poco di seme, cioè un ottavo d'una corba basta a compire una bubulca di terra. Nel caldo aere si può seminar più tosto: nel freddo più tardi. Ma quella ch'è piccola, si può seminare in tutto 'l tempo che 'l miglio si semina, perocchè altrettanto dimora ne' campi: e imperò alcuni seminano la saggina mescolata col miglio o col panico, o con l'uno e l'altro insiememente: e poco di questo seme, cioè l'ottavo della corba basta a seminare una bobolca. Appresso di 15. o 20. dì il seme suo sotterra dimora: e nata, avvegnachè sia piccola la saggina, nientedimeno s'arronca appresso della fine d'Aprile e nel cominciamento di Maggio: e allora la detta erba si scalza, acciocchè meglio germogli e pulluli dalla sua radice: e poi del mese di Giugno si sarchia ovvero s'arronca la seconda volta: e allora appresso del pedale la terra si raguna ovvero rincalza, acciocchè dal cadere meglio si difenda, e solo del mese d'Agosto o di Settembre si coglie, e tagliasi rasente terra, e poi appresso alle pannocchie, se i sagginali vorrai avere. Ma se tu non abbisogni, si pieghino con le pertiche, e le pannocchie si taglino e leghinsi in fasciatelli, e lascinsi i sagginali sopra le radici ne' campi: e nella bo-

bolca della mezzana saggina appresso di sedici corbe ne vengono, cioè se ne ricoglie. Ed è da seccarla quanto si può, e poi dalle cavalle sarà tritata, ovvero con verghe. È da riporla in luogo ventoso, quanto si può aperto all'aria, acciocchè troppo ragunata non riscaldi e corrompasi. I sagginali son buoni a chiudere le capanne, ed a gittar nelle vie a tempo del fango: e sono ancora da ardere, e da scaldare i forni quando son secchi: e ancora da avvolgergli alle piante de' salci, acciocchè le bestie non gli dibuccino, e ancora, acciocchè 'l Sole di State non gli riarda. Il seme della saggina è buono a' porci e a' buoi: e a' cavalli si può dare, e ancora agli uomini nel tempo della necessità, e per sè sola, e con altri granelli mischiata, e fattone pani: e massimamente è buona a' foresi che di continue fatiche s'esercitano. È di fredda e secca complessione, e genera sangue malinconico, e fa enfiagioni: e per lo suo peso fa discendere il cibo ch' ella trova nel ventre.

CAP. XVIII.

Del Miglio.

Il Miglio è di due ragioni, ed è ben conosciuto: uno cioè, che presso a tre mesi dimora nel campo: e un altro che matura in cinquanta dì, poichè sarà seminato. La

terra desidera che sia molto arata, soluta e grassa, e ancora nel sabbione e nella rena perviene, quando in terra umida e a tempo umido si semini. Ma il secco e argiglioso campo teme: e la terra nella qual si semina, molto la consuma della grassezza. E seminar si può intra i solchi delle fave, e intra lor, dove rade fieno, nella lor seconda sarchiagione. Se la terra sarà asciutta e mezzolana, non cretosa, e che divelte le fave, da sarchiar sia, del mese d'Aprile, di Maggio, e di Giugno seminar si può. Ma Palladio dice, e con lui si concorda la sperienza de' foresi, che il miglio si semini del mese di Marzo, e sarà maturo del mese di Giugno, del quale provevolmente seguita, che se la terra fia ben grassa, puossi nella medesima State un' altra volta seminare, e un'ottava parte di corba compie la bobolca, e seminasi bene intra i fagiuoli, e puossi seminar nelle vigne. Ma dall'erbe spesso si mondi. Maturo è quando tutto imbianca, e dagli uccelli con molta fatica si difende. Quando è secco e legato in fasci si rizzi al Sole, e quivi stia per due o tre dì, e poi si porti all' aja, ed incontanente si batta, acciocchè se in gran monte si ponga, non si riscaldi e corrompa. E quando è battuto, secchisi ottimamente innanzi si porti al granajo, imperocchè se'l miglio non si secca bene, incontanente riscalda e corrompesi: ma quando è ottimamente secco, per lunghissimo

tempo si serba. E alcuni colgono solamente le spighe come del panico, e poscia ne tagliano i lor gambi presso alla terra, e lasciangli per due dì o per tre al Sole nel campo, e poscia gli ripongono per nutrimento delle bestie. Il miglio, secondo Isac, è freddo nel primo grado, e secco in secondo: e questo testimonia la leggerezza e la sua concavità, e l'essere viscoso e ventoso. Meno nutrisce che tutti gli altri granelli, dei quali si fa pane: ma è per la secchezza confortativo e dello stomaco e degli altri membri del corpo, ed è provocativo d'orina, ed imperò s'arrostice al fuoco, e ad ogni doglia e corrosion di corpo, caldo si soprappone. E per cagion della sua secchezza e del troppo poco nutrimento, non è da usar da coloro, che le loro carni vogliono ingrassare, nè da coloro, che ne' loro corpi lodevole sangue generar desiderano: ma da coloro solamente, da' quali rifriggerazione ovvero confortagione, e d'umori superchievoli diseccazione si disidera, o da coloro, i quali son troppo grassi, e vogliono dimagrare.

CAP. XIX.

Del Panico.

Il Panico desidera la medesima terra e aere che'l miglio, e si semina in que' medesimi mesi e in quel medesimo modo,

e con altrettanto seme per bobolca. Dall'erbe spesso si monda: il quale ancor tra le fave, e tra i ceci e fagiuoli, è nelle vigne convenientemente si semina, ovvero seminar si può, secondo la dottrina data del miglio. È anche una generazion di panico che in poco tempo riceve compimento, e questo convenientemente si semina dopo la mietitura compiuta, nelle stoppie, due ovver tre volte arate, e le zolle rotte: nelle quali terre ottimamente si produce, se non se ne' tempi di molta secchezza, nella quale non possa essere annaffiato. Il panico, secondo Isac, è in forma e in natura simile al miglio, ma meno nutrisce, e più costrigne il ventre. Prendesi in diversi modi, e per le loro diversità l'operazione sua muta. Ma in qualunque modo si prenda, meglio è che 'l miglio. Cuocesi spessamente o con lardo o con olio, e spesse volte con latte di capra o di mandorle: e cotto con olio o con lardo è più lodevole, imperocchè la sua secchezza perde, e saporosità e buon nutrimento acquista, e la costipazion perde. Ma cotto con latte è più lodevole che quello, che si cuoce con sola acqua. Ma del cuocerlo nell'acqua sono due modi: o cuocesi intero, o rotto con la macine. Lo intero, levatone la corteccia, si cuoce, ed in una misura di panico quindici misure d'acqua si pongono: e così cotto, grosso è e duro a smaltire, ma non è del ventre costipativo, imperocchè per lo suo

peso alla parte di sotto discende. Con la macine trito si cuoce così: che nella farina monda diece cotante misure d'acqua si pongano, e poichè due volte o tre avrà bollito, con le dita si freghi e colisi, e 'l colamento sia cotto infinattanto che cominci a diventar duro, e così è utile a manicare, ed è più sottile che in altri modi, e più agevole a smaltire, ma è più stitico.

CAP. XX.

Del Pisello.

Il Pisello e rubiglia è bianca e grossa, e seminasi del mese di Settembre e d'Ottobre, e di Gennajo e di Febbrajo, sì com' io penso, meglio in terra agevole e asciutta in luogo tiepido, cioè caldo temperatamente, e aere umido, e parti due d'una corba in una bobolca si sparge: e cogliesi quando i gagliuoli suoi son secchi, e le granella fortemente indurate, a Luna menomante, poichè molto sarà in difetto del suo lume. Ed in quel medesimo modo si semina la rubiglia nera, la quale è di piccol valore, e l'una e l'altra agevolmente è distrutta da' gorgoglioni. Fredda è nel primo grado, e temperata intra umidità e secchezza. La corteccia sua è stitica: mondandolo adunque dalla corteccia, genera umori laudabili, e non fa enfiagion, nè ventosità, sì come la fava, ed è a uso di

mangiare buono e di State e nella calda regione.

CAP. XXI.

Della Spelda.

La Spelda è conosciuta, e le sue maniere sono, che alcuna è più grave, e questa è migliore: e alcuna è più lieve, e questa è piggiore: l'aria desidera, come il grano, e la terra, ma meglio si difende nella magra, che non fa il grano, e nella terra cretosa ed in iscoperto campo, ottimamente produce: ed in que' tempi si semina che il grano, ed in quel medesimo modo. Ma due corbe nella bobolca si seminano, colà dove del grano una corba basta. Coltivasi e mondasi come il grano, e mietesi incontanente dopo il grano, conciossiacosachè un poco più si pena a maturare che 'l grano: ed in quel medesimo modo si trita. E poi ch' ella sarà partita dalla paglia, per più volte con coreggiati si ribatte, acciocchè bene dalle reste si mondi. Di temperata qualità è, e a'cavalli e a'buoi e a simili presta ottimo nutrimento: e ancora gli uomini la possono utilmente usare, imperocchè il suo pane temperato è, e molto lieve: ed imperò se tre parti di spelda con la quarta parte di fave si mischi, della soperchievole gravezza delle fave, e della molta leggerezza della spelda si fa pane assai bello e buono, e alla famiglia conve-

niente: ma nel suo artificio la diligenza s'adoperi, che di sopra è detto nel pan del grano.

CAP. XXII.

Della Segale.

La Segale è conosciuta, e le sue maniere non son che una, ed aere comune desidera col frumento, e 'l più freddo sostiene, sì come l'alpi, perciocchè più tosto si matura: perchè ne' boschi dell'alpi si sega del mese di Maggio e di Giugno tutti i ramuscelli degli arbori, e seccansi, e poi del mese d'Agosto s'incendono, quasi tanto che sono cenere: ed in que' luoghi si semina la segale, che ottimamente produce in quell'anno: e poi si riposa infino sette anni, e allora quella medesima seminagione da capo si rifà. Ma dove non sono i boschi, l'erba con le sue radici, e con poco di terra si taglia, e secca s'arde: nella cui cenere e polvere la segale poi nel detto tempo si semina, e poi otto anni si riposa: e quello medesimo poi si rifà da capo. La terra desidera asciutta e sabbionosa, e nella grassa e scoperto campo meglio si produce: e in que' tempi, ne'quali il grano si semina, convenientemente si semina quella, e piuttosto prima che poi: e

una corba di seme basta a una bobolca. Coltivasi e mondasi come il grano. Otto dì fiorisce appresso il fine d'Aprile, e nel principio di Maggio ne' luoghi temperati, nel qual tempo toccarsi dal coltivator non si debbe: ed in quaranta dì, diposto il fiore, cresce insino alla maturità. Maturasi e mietesi innanzi che 'l grano, e battesi come il grano. La sua sostanza è tenace e viscosa molto, ed imperò convenientemente si mischia con la saggina e col miglio, e con la fava, e con simili a pane fare per li lavoratori e per la famiglia: imperocchè congiugne e fa tener le paste di quei pani, che cotti non hanno tegnenza, ma spezzansi e tritansi. La segale sola non s'usa se non rade volte. Avicenna dice, ch'ell'è della natura dell'orzo, cioè fredda e secca in primo grado. Il nutrimento suo è minore che 'l nutrimento del grano, e la sua acqua spegne l'acutezza degli umori: e similmente la sua farina si pone sopra i panni, e lo impiastro di quella s'adopra caldo, e di essa si fa decozione, come bevanda: e temperata con pece e con colofonia, se ne fa impiastro sopra le posteme dure, e con sola crusca sopra le calde.

CAP. XXIII.

Della Veccia.

La Veccia doppiamente usiamo, ovvero per seme da cogliere ovvero a cagione di segarla per nutricamento degli animali. E in verità ottimo cibo a' cavalli, e a' buoi l'erba sua; e'l seme è da seminar del mese di Gennajo e di Febbrajo in terra arata, non nella aurora, quando la rugiada è, ma due ore o tre, quando il Sole se l'avrà bevuta: imperocchè trovato è la veccia non poter sostener la rugiada, ma diventar vana la sua virtù. I semi sieno coperti nel caldo del Sole anzi la notte, acciocchè non ricevano simiglianti danni per la rugiada seguente. Ed è da guardare, che non sia seminata anzi che la Luna sia nell'ultima sua quarta, cioè dopo la vigesima prima Luna, ed è trovato, che quella la quale è seminata dinanzi, le lumache la perseguitano e divorano. Ed ha la veccia questa proprietà, che mietuta verde, se con quello che nella terra rimane, il campo incontanente s'ari, come il letame ingrassa la terra, così la ingrassa ella: e se è arata, quando le radici son secche, rimuove il sugo dal campo.

CAP. XXIV.

Del Riso.

Il Riso è caldo nel primo grado, e secco nel secondo, ed è in sua natura pesante, e dimora nella forcella del petto e ristrigne il ventre ed imperò non è buono a quelli che hanno ventosità, nè a coloro che non ismaltiscon tosto: genera abbondanza di sangue, e molto nutrica, ed è tesoro de' paludi.

INCOMINCIA

IL

LIBRO QUARTO

Delle viti e vigne, e della coltura loro, e della natura e utilità de' lor frutti.

Di sopra nel libro secondo molte cose della coltura e natura delle viti son dette, quando della natura delle piante; e delle cose comuni alla coltivatura di ciascuna generazione di campi, in general parlare si disse. Ma ora in questo quarto libro, della natura e coltivatura della vite e delle vigne, e d' ogni utilità di frutto loro, spezialmente è da dire.

CAP. L.

Della vite che sia e delle virtù delle foglie e della cenere e delle lagrime sue.

La vite appo noi è assai conosciuta: ma nelle freddissime regioni, nelle quali viver non può, non è conosciuta: ed imperò dirò, che è un arbuscello umile molto: torta, nodosa e scabrosa, che ha i pori latissimi e gran midolla, e le foglie larghe e tagliate, la quale senza potamento e senza pali e senza ajuto d'alberi, lungamente vivere e convenevolmente durar non può. Il suo frutto è uva, del cui sugo si fa vino, liquore preziosissimo. Le foglie della vite sono molto medicinali, imperocchè le ferite mondano e sanano. In acqua cotte il calor febbrile refrigerano, e lo sboglientamento e l'enfiamento dello stomaco maravigliosamente cessano; le pregnanti ajutano: il sonno provocano e il celabro confortano, e la sua lagrima bevuta, la pietra spezza, come dice Dioscoride. La vista rende acuta, la cispità degli occhi toglie: ai morsi velenosi soccorre, e'l ventre strigne. La cenere sua vale alle predette cose, con sugo di ruta o noce, ed olio mischiato. Plinio in verità dice, che le foglie della vite i vizj del capo lievano, l'enfiagioni cessano, e con farina d'orzo l'artetica cal-

da curano. Il flusso con sangue molto ajutano, se il loro sugo si bea dagl' infermi. La corteccia delle viti e le foglie secche, ristringono il sangue delle ferite, e la detta fedita saldano e sanano. La cenere della vite incontanente la fistola purga, e cura il dolor de' nervi, e le schiacciature loro mitiga. Le punture degli Scarpioni, e le morsure de' Cani con olio sana, e la cenere della corteccia, per sè i peli perduti ristora e moltiplica.

CAP. II.

Della diversità delle Vigne.

Delle Vigne son diverse generazioni, secondo diverse e varie consuetudini di regioni: imperocchè alcune con ajuto di pali e di pertiche con ordine si fanno, e queste in due modi. L'uno si è, che a ciascun palo sia una vite: e così si fanno nelle più delle parti di Lombardia o di Romagna: ed in questo modo nella sottil terra, tre piedi distanti l'una dall' altra si piantano per ciascun verso, e nella grassa quattro, e nella mezzana tre piedi e mezzo. In altro modo: che una vite sopra molti pali e pertiche si stenda: e così sono nelle più parti della Marca d'Ancona: e così nelle più parti d' Italia: e queste in questo modo si piantano, secondo la

considerata grassezza ovvero sottilità delle terre, in tal modo che tutto lo spazio si possa convenevolmente coprire. E queste sono coltivate solamente con marre, se non sono sì alte e distanti, che i buoi con l'aratro possano andar per quelle. Alcune altre si fanno, come arbuscelli, al modo Provenzale, le quali stanno senza ajuto di pali. E queste in verità o si fanno per certi ordini tanto intra loro rimossi che arar si possano, e di diversi semi seminare, ovvero da ogni parte sì strette, che arar non si possano. Ed in questo modo sieno distanti di tre piedi e meno e più, secondo che sarà la terra grassa o magra, nella quale son piantate. E alcune si fanno in ordini con pali e pertiche, ovvero in forma di pergoleti piccoli, che dalla parte dello stipite sien basse, e dall'opposita sieno elevate: e quest'è'l modo di Modena e di molti altri luoghi, e massimamente in ispazj d'orti s'osservano. Alcune vigne si fanno con arbuscelli a ciò deputati per li campi più ovvero meno rimossi, secondo che maggiormente, o meno del vino ovvero del grano, il padre della famiglia desidera. Ma un mezzolano modo di distanza di sedici ovvero venti piedi si prende: e questo modo massimamente appo Milano in quelle parti si osserva. E alcune si piantano nelle ripe de' fossati, quando si fanno: o per campi appresso di grandi arbori, acciocchè quegli che son ne' campi o nelle

ripe, si cuoprano e fruttifichino: ed in questi modi in molte parti d' Italia s' osservano. E ancora alle sopraddette vigne che son poste in ordine, ad alcune si pongono pali e pertiche, ad alcune altre pali o frasconi solamente in luogo di pali: e i sermenti in quattro parti, ovvero in due solamente per lungo, sì come pertiche che insieme tra loro stendono e si legano. E questo modo appo Cortona, Cremona e Pistoja spezialmente s' osserva. E alcune senza ajuto giacer si lasciano in terra, che per solo bisogno e necessità della provincia è da fare: e questo ne' monti molto asciutti si può sostenere, dove l' uve non si corrompono giacendo in terra, ma da molto fervor di Sole si conservano.

CAP. III.

Della diversità della generazion delle Viti.

Le diversità delle generazion delle Viti molte sono: imperocchè alcune son molto fruttifere, alcune mezzolanamente, alcune poco o niente: e alcune molto temono la nebbia e la brina, e alcune poco: e alcune temono il secco e i venti, e alcune queste cose agevolmente sofferono: e alcune sono, il cui frutto tosto si matura, e alcune che tardi: e alcune che molto il frutto suo nel fiore perdono, e alcune che no:

alcune che il frutto suo dal melume perdono, alcune che non lo perdono, ma si difendono: e alcune che agevolmente dai venti si rompono, e alcune che fortissime sono, acciocchè da quegli agevolmente si difendano: e alcune temon le piove, alcune il molto secco; e alcune sono, che hanno spessi nodi, e alcune hanno le gemme per lunghi internodi distanti: e alcune sono, che fanno i tralci lunghi e grossi, e alcune gli fanno piccoli: e alcune grandi midolle fanno, e alcune piccole: e alcune fanno le loro foglie molto intercise, e alcune poco: e alcune le fanno continue e ritonde, e alcune fanno l' uve bianche, e alcune rosse, e alcune nere, e alcune fanno molti grappoli e piccoli, e alcune pochi e grandi: e alcune fanno le granella callose, e alcune le fanno morbide, e alcune le fanno con dura corteccia, e alcune sottile e tenera: e alcune fanno le granella molto belle e lucide, e alcune scure: e alcune le fanno dolci, e alcune le fanno agre: e alcune fanno uve da serbare, e alcune che tosto si corrompono: le quali tutte diversitadi agevolmente veder può l' uomo, che è avveduto ed esperto.

CAP. IV.

Delle diverse maniere delle Viti.

Le maniere delle Viti son trovate molte, e di quelle in molti diversi nomi in diverse provincie e città sono appellate. Ma imperocchè di quelle alcune sono migliori e alcune men buone, prima le migliori, e di loro le buone condizioni acconciamente scriverò, e porrò i lor nomi, e poi brevemente dirò dell'altre men buone: acciocchè, avuta la conoscenza di ciascune, sappiano quegli che vogliono piantare ovvero innestar le vigne, eleggere le migliori. Dico dunque imprima, ch'egli è una maniera d'uva che si chiama schiava, che assai tardi pullula: ed è una uva bianca avente il granello quasi ritondo, e fa mezzanamente grandi e spessi grappoli, e la foglia mezzanamente intereisa, ed in ciascun sermento, anche nel vecchio nati, due ovver tre ovver quattro e talora cinque racimoli produce: e tanta è la durezza del legno suo, che i sermenti non agevolmente si piegano in quelle in giù per lo peso dell'uve: onde oltre modo i rami empie, e l'uva sua è molto vinosa e lucida, e tosto maturezza riceve. Il vino suo è molto sottile e chiaro, e convenevolmente potente, e da serbare e maturo; e magra o

mezzolana terra desidera e montuosa, ed in quella meglio che in alcuna altra terra fruttifica, se strettamente si poti, imperocchè lunghi tralci con l'uve nutrir non può: e questo appo Brescia e nelle parti montane di Mantova massimamente s'usa: ed in ispezialità, oltre a tutte l'altre, in più degnità la tengono. E un'altra maniera, che si chiama albana, la quale tardissimamente pullula, ed è uva bianca, un poco lungo abbiente il granello, e fa assai grandi grappoli e spessi e lunghi, e mezzolanamente fruttifica, e fa le foglie mezzolanamente intercise, e i suoi sermenti per forza del peso giù non si piegano, tanta è la durezza del suo legno, e le sue granella molto son colorate dal Sole, e molto tosto la sua maturità si compie, ed è assai dolce in sapore, ma la cortecoia ha aspra ed alquanto amara: ed imperò meglio è, che 'l vino di quella sene priema, che lasciarlo lungamente bollir ne' tini co' suoi fiocini e raspi. Il vino suo è molto potente e di nobil sapore, ben serbevole e mezzanamente sottile: e se un poco avaccio si faccia la sua vendemmia, meglio si serba il vin suo: e questa maniera d'uve è avuta miglior di tutte l'altre a Forlì e in tutta Romagna, dove strettissimamente si pota: imperocchè con lunghi capi fa il vin di poco valore. Ed è un'altra maniera d'uve, la quale trebbiana è detta, ed è bianca col granello ritondo, piccolo, e molti grap-

poli avente: nella gioventù è sterile, e procedendo, in tempo diventa feconda, faccente nobile vino e ben serbatojo; e questa maniera per tutta la Marca spezialmente si commenda. Ed è un' altra maniera, che gragnolata è detta, che un osso solamente ha nel suo granello, ed è chiarissimo. Il suo granello è alquanto lungo, e fa il vino molto chiaro e potente e durevole, e di nobil sapore e odore: e questo appresso Cortona, ovvero in quelle parti massimamente è commendato. Ed è un'altra maniera, che da alcuni malixia, e da alcuni altri sarcula è chiamata, la quale ha il granello bianco e ritondo e torbido, con sottil corteccia, che in maraviglioso modo pesa, e in terra assai magra si difende. Il vino fa di mezzana potenza e bontà, e non molto sottile, nè molto serbabile, e questo è molto commendato a Bologna. Ed è un'altra maniera che garganega è detta, la quale è bianca e ritonda, e mirabilmente dolce, chiara ovvero lucida e di color d'oro, e con grossa corteccia, serbabile oltr'a tutte l' altre. La femmina è molto fruttifera, e la masculina niente vale: i cui granelli son lunghi e di color molto d' oro, cui sterile è al postutto: e 'l suo vino è molto sottile e splendiente, di piccola potenza, e assai serbatojo: e questo è molto lodato a Padova e a Bologna: ma da alcuni è schifata, perocchè con grande importunità è desiderata da' ladroni. Ed è un' altra ma-

niera che è detta albinazza, che è bianca non lucente, ma di macchie piena, e maravigliosamente dolce: ed è ritonda, e 'l vin fa dolcissimo, ed in alcuni anni è fertile e spesso sterile, e spezialmente se strettamente si pota: ma assai è fertile, se con lunghi capi si lasci: questa in alcune contrade di Bologna, e massimamente al Borgo Panicale è tenuta buona. Ed è un' altra maniera che si chiama buranese, che è uva bianca molto dolce e bella, ed in arbori ben fruttifica. Ed enne una, che è detta affricogna, che non è dilettevole a manicare, e mirabilmente abbonda in su gli arbori, e imperò massimamente si conviene dove gli uomini tolgon l'uve: e queste due maniere tra l'altre da' Pistolesi sono amate. Sono ancora altre maniere d'uve assai buone, siccome la linodella, la quale fa buon vino e serbabile, che appo il Pisano massimamente si pianta: e verdiga, la quale fa piccioli tralci e fa molto vino: e la verdecla, la quale fa granelli verdi e piccoli, e fa molte uve. E queste due spezie d'uve, e quelle che seguono, che son tenute men buone nell' antiche vigne, e in alcune delle novelle, son trovate nel contado di Bologna. Sono altre spezie d'uve bianche, delle quali alcune, avvegnachè appo alcuni in grande onore s' abbiano, appo noi per diverse ragioni ovver per pochezza di frutto loro, ovvero che troppo il mollume e i molti pericoli temono, men

buone per esperienza si trovano: e queste sono moscadelle e lugliatiche, le quali ottime son da mangiare ed in arbori: ma in vigne spesse e appresso la terra non rispondono alla volontà: e la greca e la vernaccia, che avvegnachè appo noi vin buono facciano, fannone molto poco. E birbigoni e cocerina, e grapposa e fusolana, e bansa che buon vin fanno: e alcuni anni sono molto feconde e grandi grappoli abbienti, ma quasi ciascuno anno di frutto se ne vanno in fiore, non sofferenti in alcun modo il mollume. E simigliantemente molte sono spezie d' uve nere e di rosse: e alcune sono molto buone e alcune poco: e buone sono grilla e zisiga, le quali in altro nome sono dette margigrana o rubiola, le quali son quasi d' una condizione, e son poco nere, fruttevoli molto ogn' anno: e hanno granelli lunghi, e la corteccia loro sottile, e fanno vin bello, dilettevole e assai conservevole: ma i loro granelli crepano per troppa piova: e ne' monti ben provengono e ne' campi piani: e hanno differenza: imperocchè la zisiga fa più nobil vino e meno, imperocchè fa pochi grappoli e rari, ma fa molti e piccoli granelli: ma la grilla fa l' opposito di tutte queste. E questa spezie è trovata a Bologna abbondevolmente, e in molti altri luoghi. Ed è un' altra spezie d' uva nera, la quale è detta nubiola, la quale è dilettevole a manicare, ed è maravigliosamente vinosa,

ed ha il granello un poco lungo, e vuol terra grassa e molto letaminata, e teme l'ombre e tosto pullula, e fa vino ottimo e da serbare e potente molto, e non dee stare ne'graspi oltre a un dì o due. E questa è molto lodata nella Città d'Asti e in quelle parti. E un'altra spezie, la quale è detta majolo, ed è uva molto nera, la quale si matura avaccio, e fa i grappoli belli, lunghi e spessi, ed è in sapor dolcissima e fa vin duro e assai conservabile quasi nero, ed è assai fruttifera, ma teme alquanto il mollume, e provien nel piano e ne' monti, e questa è avuta a Bologna in luoghi infiniti. Ed è d'un'altra spezie, la quale è detta duracla, la quale è molto nera ed ha i granelli lunghi, e fa vino molto nero e buono nelle terre umide e acquose, ma ne' monti e ne' luoghi secchi non si rallegra: e questa sopra tutte l'altre spezie è eletta a Ferrara: ed è un'altra spezie, la quale è detta gmaresta, e non è molto nera ed ha il granello lungo, e perde anzi la maturità tutte le foglie, e in sapore è agra e acetosa, mezzanamente fruttifera, e fa i grappoli rari e vino ottimo e ben servabile. E questa uva non è manicata nè dagli uccelli, nè da'cani, nè dagli uomini volentieri: e di questa è trovata molta nelle parti de' monti di Bologna. Ed è un'altra spezie, la quale è detta ginnaremo, quasi simigliante alla predetta in sapore e durabilità di vino, e in forma:

ma fa molto maggiori grappoli e granelli più grossi e più abbondevolmente vino, e un poco meno nobile, e vuole luogo più grasso: e questa è trovata in più parti a Bologna. Ed è un'altra maniera d'uva nera ch'è detta paterniga, che grossi e spessi grappoli fa, che molte uve produce e vin grosso per lo Verno dilettevole: ma la State non dura, e questo per infinite vigne è trovato nel contado di Bologna. Sono altre molte maniere d'uve nere, che per varie maniere ovvero condizioni meno ree s'approvano: siccome pignuolo che molto è amato appo Milano sopra arbuscelli, ma appo noi non bene fruttifica: e sono albatichi che molto il mollume temono, co'quali si tingono altri vini, e che sieno di mirabil dolcezza e buoni, ma impertanto son quasi sterili e fanno il vino troppo austero. E vajano e dentina e portina, le quali avvengachè sieno di gran dolcezza e facciano buon vino, son quasi senza frutto, e troppo temono il mollume. E la valmunica e tusca che molto nere sono, e melegono, ch'è innanzi a tutte altre maniere di nera e canajuola, la quale è bellissima uva e da serbare, le quali tutte ad anni interpositi fruttificano. Ed è una spezie d'uva, sì come cinabro rossa molto dolce e servabile, ma poco feconda: e alcune maniere d'uve salvatiche che lambrusche si chiamano, delle quali alcune sono bianche alcune son nere, e molto fanno piccole gra-

nella e piccoli grappoli, e sopra arbori e sopra pruni verdi per suo natural movimento vengono e non si potano: ma se si potassero, e per coltivatura si dimesticassero, i grappoli sarebbon maggiori e i granelli più grossi: e queste che nere sono, tingono i vini e chiariscono: ma intere, o con raspi stropicciate si pongono ne'vasi, e non viziano il sapor del vino: e quelle che bianche sono purificano e chiarificano i vin bianchi. Sono alcune maniere d' uve grosse e dure, che si chiaman pergole ovvero brumeste, delle quali alcune sono bianche, alcune son nere, alcune son rosse: alcune hanno i granelli ritondi, alcune lunghi molto, e alcune mezzolanamente, le quali speciali nomi non hanno. E di quelle alcune si maturano tosto e alcune tardi. Di queste da eleggere sono quelle che più piacciono a mangiare; imperocchè per altro non si piantano, conciossiacosachè di quelle vino non si faccia, ma molto si convengono a farne agresto, quando sono acerbe.

CAP. V.

Dell' aria che si conviene alle viti, e del sito delle vigne.

Il cielo di mezzana qualità, caldo anzi che freddo esser dee: secco più tosto che umido ovvero acquazzoso. Ma innanzi a

tutte le cose, la vite le tempeste e i venti teme: ma Aquilone, le viti contrapposte a sè fa molto fruttifere: ma Austro in verità le fa nobili: ed imperò nell'arbitrio nostro è, che del vino abbiamo più ovvero migliore. Del sito delle vigne ancora è da sapere: imperocchè i campi dai monti rimossi, e le valli non acquose più largamente vino danno: i colli e i campi che sono loro prossimani, e che loro natura hanno, fanno vin più nobile. Ed imperò è da saper, che ne' luoghi freddi e ne' monti dal Meriggio le vigne da porre sono, e ne' luoghi caldi dal lato di Settentrione: ne' temperati luoghi dalle parti di Levante, e ancora se necessario fia da Ponente, acciocchè per questa industria l'avanzante qualità si temperi: i luoghi spesse volte la natura delle viti mutano, ed imperò le loro generazioni convenientemente s' acconcino. Adunque in piano luogo la vite poni, la quale la nebbia sostiene e la brina, e ne' colli quella che alla secchezza dura e ai venti. Nel grasso campo quelle che son deboli ovvero infermicce: e le feconde e le sode nel magro: nel freddo e nebbioso quelle che il Verno con tostana maturità prevengono: ovvero quelle che di duri acini a bacìo più sicuramente fioriscano: nel ventoso le tenaci e forti: nel caldo quelle del granello più tenero e umido: nel secco quelle che le piove o acquazzoni sostener non possono: e acciocchè io in molte cose

non mi distenda, da elegger sono quelle generazioni, che per vizj che in sè hanno, amano i luoghi contrarj a quegli, ne'quali durar non potevano. La piacevole regione e serena, sicuramente ogni generazion di viti riceverà. Il savio uomo le cose provate ami, e a cotali luoghi le mandi, che seguitar possano quelle d'onde si tolgano: e così ciascuna serverà il suo merito.

CAP. VI.

Della Terra conveniente alle Vigne.

La terra da por vigne nè troppo spessa, nè risoluta, ma più presso alla risoluta esser dee: nè sottile, nè lietissima, ma a lieto prossimana: nè campìa, nè dirupinata: nè secca, nè uliginosa, ma un poco rugiadosa: nè salsa, nè amara: il qual vizio di sapore corrotto i vini contrista. Il tufo e gli altri più duri, ove per gielo si rilassano e per Sole, bellissime vigne fanno, rifrigerate le radici la State e l'umor ritenuto. Ma se l'asciutta ghiaja e pietroso campo e movevoli pietre saranno mescolate alle grasse zolle, e se la pietra silice sarà alla terra sottoposta, imperocch' è fredda e tien l'umore, non lascia le radici di State aver sete. Anche la terra argillosa è utile. Anche i luoghi, a'quali la terra dall'altezza de'monti rovina, ovvero le valli, alle

quali i fiumi lasciano terra: ma l'argilla sola è gravemente nimica. Il nero sabbione e rosso è utile, al quale forte terra è mescolata. Il carbonchioso terreno se non si letamina bene, rende la vigna magra. Nella rossa malagevolmente s'appigliano le vigne, avvegnachè poi in lei si nutrichino: ma la generazione di questa terra è molto all'opere inimica, imperocchè per poco umore ovvero Sole, ovvero troppa ammolla ovvero troppo secca: ed imperò massimamente è utile quella terra, la quale tiene temperamento fra tutte le superfluità: e così prossimana sarà più al rado che allo spesso. L'utile terra alle vigne per questi segnali si conosce: se di colore e di corpo rado in alcun modo asciutta è, e che li virgulti ch'ella produce sien belli, netti e fruttiferi, siccome però salvatico, prugnolo e pruno, e simiglianti: e non torti, nè senza frutto, nè scabbiosi, nè deboli, nè magri di sottigliezza, nè inferme piante generi. A pastinare i rozzi campi ovvero massimamente i salvatichi eleggiamo. Ultima è la sua condizione, nella quale furono vigne vecchie, nella qual s'è necessità che sia avvignata, prima con molte arazioni s'eserciti, acciocchè spente le radici della primaja vigna, e d'ogni suo legname, e così lo squallor cacciato, la novella vite sicuramente si possa inducere.

CAP. VII.

Della pastinazione e disposizion della terra, nella quale la vigna è da piantare.

Del mese di Settembre ovvero d'Ottobre ne' luoghi aridi: di Gennajo, di Febbrajo e di Marzo ne' luoghi umidi, far si dee il pastino ovvero la coltura dove la vigna si dee piantare, che in tre maniere si fa: ovvero che la terra sia tutta cavata, ovvero con solchi ovvero con fossatelle tutta la terra si dee cavare dove il campo non è netto, acciocchè di salvatichi tronchi e radici delle felci, e dell'erbe nocevoli gli spazj si liberino. Ma dove sono mondi li novali con fosse pastiniamo ovvero con solchi: ma meglio sarà con solchi, imperocchè i solchi siccome gli spazj in tutto pastinati trasmetton l'umore: e faunosi solchi di lunghezza, la qual vorrai, e le tavole di latitudine di tre piedi ovver di quattro: e d'altezza d'un piede ne' luoghi umidi ovvero di due nei luoghi secchi. Poscia se la terra avvignata dee essere coltivata dagli uomini con marre, dee essere distanza da un tramite all' altro tre piedi o quattro: cioè nella terra magra per tre piedi: e nella grassa per quattro, e nella mezzana per tre e mezzo. Ma se da arar son le vigne di cinque ovvero di sei piedi, gli spazj che non son da cavare, in mezzo si laseino. Ma se fosse

fare ti piaccia, tanto le fa lunghe, quanto le viti deono essere distanti, e in ciascuno capo delle fosse una pianta si ponga: ma possonsi acconciamente i solchi far distanti in tre cotanti, che la vigna spessa finalmente esser debba, e in ciascuno solco le piante il doppio più spesse debbon porsi, e così i loro (1) tagli con le marre procurare: e gli spazj per tre anni ovvero per quattro ararsi, e con generazioni di semi seminarsi. E quando vedrai che sieno cresciute le viti, l'una trarrai da man dritta, l'altra da man manca, e di ciascuna ne farai due: e così lo spazio tutto empierassi. Le fosse non sieno in tutto oltre a due piedi per alto cavate nè meno, acciocchè i sermenti non periscano per lo freddo. Dalle latora le fosse ugualmente sieno tagliate, acciocchè la torta vite non sia ferita con ferro quando si sarchia. Ma ogni pastino si fa d'altezza di due piedi: la terra si cavi, nel che si guardi che la cruda terra per occulta frode il cavator non vi chiugga, la qual cosa per gli spazj che si cavano, il guardatore con una verga la provi, nella quale il modo è della predetta altezza disegnato. E le radici tutte e i purgamenti tutti, massimamente di pruni e di felci, di sopra faccia tornare. La qual provvidenza

(1) Tagli risponde alla parola latina *acies*, che vale ordini o filari in questo luogo.

iu ogni generazion di pastino iu ogni luogo è da osservare. Possonsi ancora convenevolmente far le fosse piccole e strette, e convenientemente profonde per dovunque le viti per lo campo tutto perpetualmente debbono stare: secondo che per tutti i lavoratori sperti di Bologna e molti altri luoghi s'osserva. Possonsi ancora farsi in terra fori dovunque la vite è da piantare, gli quali con un palo s'usano di fare: ma meglio è che si facciano con foraterra, che è uno strumento di ferro trovato primamente da me, col quale la terra quant'è bisogno profondamente si fora: e la terra si trae fuori, acciocchè non sia calcata nelle pareti del foro, acciocchè non dia impedimento nel ficcamento delle deboli radici. E questo con piccola fatica si compie, se'l campo non fosse già pietroso ovvero sassoso. Il luogo in verità ch'è da pastinare cioè da essere avvignato, prima da tutti impedimenti e da arbori si liberi, acciocchè la terra cavata per lo continuo calcamento non si rassodi. Quello in verità con i sperimenti continui provato è, la vite meglio pervenire, se incontanente che la terra è cavata, ovvero non lungamente innanzi, si ponga, quando all'enfiatura del pastino non ancora rassodata la terra sottosegga: e questo ne'solchi e nelle fosse è provato, nelle quali le viti nel pastino sono piantate con palo.

CAP. VIII.

Quando i magliuoli si debbon corre, e come serbargli e portargli alle parti remote.

Le piante delle viti che magliuoli sono chiamate, coglier si debbono quando sono da piantare: e ancora innanzi coglier si possono, se bene si serbano. Il migliore corre è del mese d' Ottobre, quando parte delle foglie son cadute, e parte ancora sene tengono in su le viti. Allora il calor natural della vite è sparso ne' rami: ma quando tutte le foglie saranno cadute e sopravvenuto il gel grande nell' aria, allora i rami del suo calor naturale privati sono, il quale per lo freddo dell' aere si rifugge alla radice, e alle calde interiori della terra, perlaqualcosa tali piante malagevolmente s'appigliano: ed imperò il tempo di Marzo, nel quale già il calore e l'umore a' rami ritorna, sì che le loro gemme cominciano ad ingrossare, allora è ottimo a cor le piante, per la detta cagione: e la ragione da elegger le piante è di molti modi. E prima in verità di cotal terra si dee pigliare, sì che non sia molto più grassa che quella dove piantar si debbono, ma sia uguale ovvero più sottile: imperocchè se dalla grassa terra alla sottile si trasponga, utili esser non possono, se con letame

spesso non s' ajutano. Anche da elegger sono i sermenti da porsi della vite del luogo mezzano, e non della sommità nè delle parti di sotto, e di cinque ovvero di sei gemme di spazio al vecchio procedente, imperocchè non così agevolmente tralignano ovvero si partono dalla sua generazione quelli che di cotal luogo si colgono. I magliuoli della parte di sopra schifiamo, i quali avvegnachè di luogo buono nati sieno, nientedimeno hanno mancato del beneficio dell' abbondanza. La vite ancora che del duro nasca, avvegnachè frutto faccia, per fruttifera non si ponga, imperocchè nel suo luogo diventa feconda dalla madre, ma traslatata ritien vizio di sterilità, il quale dalla condizion del nascere ricevette. Prendasi ancora da vite feconda, e non istimiamo quelli tralci essere abbondevoli, che solo un grappolo o due producono, ma che di molta abbondanza si piegano, imperocchè la fertil vite può in sè avere delle più abbondevoli materie. Sia adunque in questo segno d' abbondanza, se in alcun luogo duro frutto farà, e se con frutto empierà i rami da ogni parte pieno: e questi segni proprj nella vendemmia è da vedere. Afferma in verità Columella in uno anno vedere della fecondità non potersi, ma in quattro: nel qual numero si conosce la vera generosità de' magliuoli. Nuovo sermento dee essere eletto a porre, il quale non abbia in sè niente del duro, nè

del vecchio sermento, imperocchè questo spessamente si corrompe ed impuzzolisce. La misura del sermento d' un cubito, secondo Palladio, esser dee: ma a me pare più lungo esser dovere massimamente in luoghi chinati, in montuosi e secchi, quando son posti nelle fosse per torto: e quello da' ramuscelli e viticci si dee purgare. Da servar sono le piante delle viti in tal modo, che di vento ovvero di Sole non si riardano, nè in alcun modo s' offendano, e massimamente messi infino al mezzo sotterra, se si deono servare pochi dì: ma se lungo tempo servar gli vorrai, fia di necessità, e massimamente a tempo molto caldo, infino alla sommità coprirgli con terra molto trita, in tal modo che la terra dentro e di sotto infino alla sommità ciascuna pianta ricuopra ovvero tocchi. E se quelle traportar vorrai alle parti molto da lungi, con le paglie molli e lotose le piante ottimamente si mischino, e con sacca ovvero stuoje ravvolte sieno, e strette si leghino, e 'l capo più grosso sia legato con le dette paglie, e di letame coperto: e quando si portano, quanto si può, dal Sole si difendano e da' venti. Ma se molta fosse la secchezza dell' aria, si possono ultimamente i capi più grossi nell' acqua tuffare: e così disposti, per molti dì portar si possono e tener sanza lesione.

CAP. IX.

Quando, e in che modo le Vigne e le Viti sono da piantare.

Nel tempo di Settembre o d'Aprile ne' luoghi freddi le vigne son da piantare: ne' temperati del mese d'Ottobre e di Marzo: ne' caldi del mese di Novembre e di Febbrajo: in tal maniera che in tutti i detti luoghi, se umidi i campi o inchinevoli saranno, dopo il Verno si piantino, acciocchè 'l caldo naturale per doppia acquosità del luogo e ancora del Verno, non si spenga. Ma se i luoghi aridi e montuosi fieno, da piantar saranno innanzi al Verno, acciocchè la soperchia secchezza de' luoghi alle piante, per l'umidità del Verno si temperi: ma ne' luoghi temperati innanzi al Verno e poi convenevolmente piantar si possono. Ancora da por sono le viti ne' piacevoli dì e tiepidi, cioè quando il suolo temperatamente è umido, ma più tosto arido che lotoso. Quando la vigna si pianta in ordine, ne' fori de' pali grossi ovvero in foro dello strumento che foraterra si chiama, ch'è molto meglio, e quando sono fatti i fori diritti o poco torti, due sermenti tagliati attraverso sieno messi nel forame, e sabbione o terra soluta e trita, e mescolata con poco di maturissimo

letame di paglia o di vinacce, infino a mezzo del forame sia posto: e poscia sia riempiuto di creta ovvero di terra quivi cavata: ovvero in piccole fosse convenientemente profonde si pongono, e allora sieno poste per traverso: e i capi delle piante sieno di lungi posti nelle parti di sotto, e nel sommo presso al segno: posto poi il letame proporzionalmente da ogni parte convenientemente, e con terra trita mezzolanamente sopra si cuopra e calchi co' piedi. E il capo del sermento quando si pone, non è da torcere nè da tormentarlo in niun modo: e quella parte onde la radice si spera, a niuna ingiuria si sottometta. Due gemme feconde rimangano sopra terra, e non sia lasciato nel piantato, il quale è sotterra, parte, la qual sia presso alla sterilità. Dove grassa è la natura della terra, maggiori spazj lasceremo tra le viti, cioè di quattro piedi: dove sottile e stretta di tre piedi, dove mezzana di tre piedi e mezzo. E ancora non è solamente d'una generazion di viti da porre ogni posticcio, acciocchè l'anno iniquo alla generazion della vigna, ogni speranza non tolga della vendemmia; ed imperò da quattro ovvero cinque generazioni di nobili sermenti porremo. E bisognerà massimamente le generazioni a tavole disporre: e così delle diversità delle generazioni distintamente poste, potrà di quella degli operarj minor numero compiere il lavorio; e a grado a grado quelle

che più tosto si maturano, prima riporre: poi quelle che più tardi : e così catun vino con puro sapore potrà esser servato per sè senza mischiamento. E se questo ti parrà malagevole, non porre altre insieme che quelle, che di sapore e di fiore e di maturità si confanno. Nelle fosse grandi e late, siccome la distanza delle viti esser dee, per cantoni quattro le viti disponi: e vinaccia, come dice Columella, con letame mischiata insieme spargerassi: e se sottile terra sarà, la grassa terra metterai nelle fosse: ma se sarà molto cretosa, mischiavi sabbione. Ma se arbusto ti diletta d'avere, la pianta di nobil vite prima nel seminario nutrir dovrai, onde radicata si trasponga alla fossa, alla quale l'albero è congiunto. I sermenti nel seminario porrai con distanza di piccolo spazio: e quando l'arbuscello e la vite saranno cresciuti, quinci dopo due anni sieno divelti e trasposti: le quali quando le porrai nelle fosse, a una sola materia le recherai, potatone ogni cosa che cattivo fosse, raccorciate anche le radici se alcuna n'avesse che guasta fosse. E a far l'arbusto, nella fossa porrai due viti radicate, e guarderai che intra loro non si tocchino, e quelle viti a' lati della fossa dirizzate congiugnerai. Varro afferma, la fossa il primo anno non esser da compiere, la qual cosa farà la vite più alta fondar le radici. Ma questo all'aride provincie forse si converrà, ma

all' umide in verità coltivata, infraciderà per l'umore ricevuto, se la terra incontanente non è cultivata: e colui il qual vuol fare arbusto, ponga le piante degli arbori di queste generazioni: o se nel campo avviene, che sia abbondanza d'arbori, cioè olmo, oppio, salcio, pioppo, frassino, ciriegio, noce, fusino e simili. Ma il salce e pioppo ne' luoghi umidi solamente usar possiamo: ma gli altri possono esser ne' luoghi umidi, e negli altri luoghi. E di queste generazioni debbono esser posti tronchi con le radici, ovvero salcio ovvero pioppo senza radici, appresso della fossa delle vite ordinar si conviene. Nella fossa la vite dall' arbore sia rimossa per ispazio d' un piede e mezzo o di due, imperciocchè la vite all'arbore troppo prossimana o ella farà impedimento al crescimento dell' arbore, o ella sarà oppressata da lui. Un'altra cosa del traspor della vite, per ingegno far si può: di vimini fare una piccola cesterella all'arbore o al pergolato, al quale la vite s'appoggia, e forata la cesta nel mezzo, si che 'l sermento passi per lo mezzo della cesta, s' empia la cesta di terra e quella porre ovvero fermare nel luogo dove è 'l sermento: il quale sermento il secondo anno si taglia di sotto alla cesta, e la cesta si porta al luogo dove piantarla proponi, e quivi con quella medesima cesta si sotterra presso alle radici dell' arbore: e questo si farà sanza dubitanza d'ap-

pigliamento. E ancora si fanno gabbie d'intorno, acciocchè resista all'empito desideroso delle capre, e all'arbore suo si lega. Ma quando gli arbori delle ripe di viti armar disideri, ottimo e agevole è fare un solco nella ripa, e quivi spini, pruni e magliuoli delle viti mischiatamente porre, del fossato cavar la terra e gittarla suso, e così co' pruni s'arma il campo, e per quegli le viti novelle sicure saranno. È ancora ottima la generazione delle Provenzali vigne che si fanno, che le viti come arbuscelli stieno, le quali in verità si piantano come queste, che in ordine si dispongono: e queste o da ogni parte si piantano ugualmente, ovvero un ordine solamente servano dall'altro prossimano, siccome piace rimosso: ma in queste sola una pianta in ciascuna fossa si ponga: cioè in due ordini: e nel terzo ordine sarà buono in catuno luogo porne due, per le quali le prossime piante predette negli anni seguenti possano esser ristorate: imperocchè se in ciascun luogo due sene pongano, quando saranno apprese la più debol si tolga via, acciocchè una sola rimanga. E ancora da sapere è, che la natura delle viti dall'aria e dalla terra è mantenuta, se le generazioni convenientemente s'acconcino: ed imperò nelle loro piantagioni massimamente da servar sono quelle cose che di sopra dissi, quando dell'aria e del sito delle vigne parlai.

CAP. X.

Del propagginare, e rinnovare le viti e le vigne.

Il propagginare alcuna volta si fa nelle vigne, alcuna volta agli arbusti. Nelle vigne alcuna volta si propaggiano nel luogo voto, dove la vite secondo l'ordine della vigna dee essere; alcuna volta nel luogo d'un'altra che d'infamata generazione sia, il sermento della nobile vite si propaggina: e alcuna volta pe' luoghi vicini è menato, acciocchè la vigna abbia accrescimento. E in verità al primo modo, all'ordinato luogo si mena, e incontanente che 'l sermento è sufficientemente lungo, ovvero sucessivamente per gli anni dove manca la sua lunghezza: e quello medesimo è da osservare in ogni propagginazione. E se la propaggine è menata nel luogo dove la vite dee esser trita o questo sarà fatto immantinente, o nel primo anno presso alla vite, la quale dee esser tolta via, per un piede sarà appressata, acciocchè ristori il danno nell'anno primajo, e il seguente lievemente nel luogo prima diradicato si tragga. Ma quando si trae agli arbori ovvero arbusti, per un piede almeno dall'arbore si faccia lontana la propaggine: ma in tutti i prenominati modi, il letame nella fossa sopra terra intorno alla propaggine si ponga: e non si

ponga sotterra per contatto della propaggine, imperocchè per soverchio calore del letame s' indebolirebbe, e arderebbe s' egli non sarà poco, e sì maturo e vecchio, che ogni calore del letame sia esalato, cioè sfumato. Ed è da sapere, che le dette propagginazioni si fanno ovvero nel cavamento di tutta la vite che si propaggina, ovvero con piegatura e attuffatura del sermento, che a modo d' arco sopra terra si lasci, e l' altra parte della vite sia nella fossa: che se questo si fa, dopo i due anni si ricidono, ovvero dopo i tre anni, il che è più sicuro per la debolezza delle radici di due anni, che la vite nuova spesse volte non convenientemente difendono. La vecchia e antica vite, e che troppo lungamente produce i fruttiferi tralci, si rinnova per istudioso coltivamento ne' convenienti tempi, a quella posta letaminazion di letame o di sermenti o di sabbione in luogo molto cretoso, ovvero di creta in terra molto sabbionosa, e per istretta potazione o tagliamento fatto nel luogo dello stipite netto e sugoso. Columella dice, che se la vite del pergoleto ovver d' arbusto, ch' è d' intero tronco, nella terra robusta strettamente si poti, e scalzata d' intorno si letamini, e tra 'l terzo e 'l quarto piede a terra, con uno spontone si ferisca che sia acuto, e che la fossa frequentemente si commuova di quel luogo, molto germogliamento produce nella Primavera, e la materia della

vite fonde, e così si ripara la vite. Ma se 'l tronco tutto è di troppa vecchiezza corrotto, del mese di Marzo presso alla superficie della terra ovvero poco sotterra si ricida, acciocchè la vite sia rinnovata per rami rinati nel luogo del tronco tagliato: ovvero quando la vite, che sola è troppo di lunge, producesse fruttifichi tralci, prendasene uno lungi dalla vite, ed entrando quindi sotterra, riesca appoggiato alla vite, e dopo i due anni si tagli la madre. Le viti della vigna da rinnovare, o tutte lodevoli sono di loro generazione (e allora si faccia, siccome di ciascuna è detto di sopra prossimamente, di tutte le viti) ovvero tutte son ree: e allora niuna cosa è più utile, che tutta estirpare e dibarbare, e poscia piantarla di nuovo. Ma se alcune viti son buone, alcune ree, insino alle radici estirpate le ree, e apposti i pali in ogni luogo, ne' quali le viti si desiderano, quelle viti che lasciate sono, in tal maniera si cavino, che agevolmente coricar si possano, e sì sotterrate, che in due ovvero in più parti secondo il bisogno e la possibilità di quelle, ciascuna si distribuisca, e due tralci al più in ciascun luogo con due gemme lasciate sopra terra, tutto l'altro si tagli: e a ciascuna vite di letame alquanto si ponga. E non è da trapassare, che de' nuovi tralci tanto di ciascuno sotterra da mettere è, che le radici nuove in luogo convenevole

metter possa: perocchè quelle nel vecchio, s'egli non è quasi nuovo, agevolmente non nascono: che se alcun luogo rimanga, nel quale non si possa alcun tralcio producere, a quello, da alcun luogo trasportato, nuovo tralcio vi s'induca. E ancora ogni propagginazione far si può del mese d'Ottobre e di Novembre e di Febbrajo e di Marzo, quando la terra non è sì molle, che acconciamente trattar non si possa, e le sue parti tritare, e non è sì dura, che troppo al cavar resista: ma ne' troppo acquosi luoghi dopo il Verno, e ne' secchi innanzi al Verno meglio la propaggine si mena: ma in questo modo, che nel piano sotterra un piede, e ne' chinati e rupinosi insino a due piedi, la vite da trarre s'attuffi: ovvero per la ventura quella che si fa innanzi al verno, per tutti i luoghi è migliore: ma impertanto negli acquosi la terra intorno a quella ben disponga: imperocchè allora, secondo che dice Palladio, la vite s'opra in ciò, che faccia forte radice, e non acciocchè metta tralci.

CAP. XI.

Dello innestamento delle viti.

Le viti s'innestano o in viti o in arbori: e lo innestamento nella vite in due modi convenevolmente far si può: nel tronco e nel tralcio: lo innestamento del tronco

si fa in questo modo. Eleggasi il tronco da innestare, tale che sia saldo, e abbia abbondanza dell'alimento dall'umore, e che da alcuna vecchiezza o da altra ingiuria magagnato non si secchi, e ricidasi appresso a terra, o infin d'un mezzo piede infra terra, imperocchè sopra terra più malagevolmente s'appiglia. Varro dice, che la vite da innestare, segar si dee tre dì innanzi che s'innesti, acciocchè il molto umore, che è in lei, discorra innanzi che s'innesti: ovvero che poco più giù, che lo innestato si tagli, acciocchè l'umore avveniticcio discorrer possa. E i sermenti da innestare sien sodi, ritondi, con le gemme spesse, e i più occhiuti, de' quali al più tre o due nel nesto si lascino. Adunque radasi il sermento a misura di due dita, sì che dall'una parte sia la corteccia, e non mondar la midolla, ma lievemente radi, sì che la tagliatura venga assottigliandosi a poco a poco, e la parte della corteccia, alla corteccia della nuova madre possa adattarsi, e l'infimo occhio sì si ficchi, che al tronco giunto s'accosti. Il quale occhio dee riguardare la parte di fuori: poi si leghi, come negli altri innestamenti: e serrato con alcuno coprimento, da' venti e dal Sole si difenda, acciocchè questi non la dicrollino, e questo non la riarda. E quando il calor del tempo nella legatura entrerà, con alcuno pannicello si cuopra, imbagnato di sottile umore nell'ora del vespro, e

con questo alimento dalla forza abbrucian-
te del Cielo s'ajuti. Puossi ancora alcuna
cosa del vecchio, col nuovo convenientemente innestare. Quando adunque il germoglio comincierà a crescere, con ajutorio
di canne ovvero di pali si dee legare,
acciocchè alcun movimento la fragile età
del sermento procedente non ispezzi, e con
leggier vinco e non istrettamente si leghi,
acciocchè la giovanezza del tenero germoglio per lo nodo stretto non si secchi. E
se infra la terra innesterai, rammonterala,
acciocchè faccia nutrimento a' nuovi sermenti. Alcuni anche nella vite, ovvero in
ramo di due anni o di più tempo, innestano il ramo lungo un poco avente del
vecchio, di grossezza del tronco, e anche
un po disuguale, congiunti insieme l' un
l'altro a schisa, ovvero come di sopra è
detto, apparecchiata la tagliatura, osservando la legge delle propaggini.

Ancora lo innestamento si fa nel tralcio in due modi, l' uno in verità che miglior di tutti è, che il nuovo sermento al
nuovo per tagliatura s'aggiunga, tagliato ciascuno appresso la gemma: e la congiuntura fasciata con pezzuola incerata
e con morbido vinco legata sia, e poi argilla convenientemente postavi sopra. Anche in un altro modo, che la gemma d'una vite si fenda infino alla midolla, e per
traverso, legate da ogni parte le fenditure,
e altrettanto si tolga della gemma dell'altra

vite, e si ponga nel luogo della prima, fatto legamento come negli altri. E allora diventa buono e fruttifica, e un uomo esperto m'affermò se infino alla midolla, la vite con picciol succhiello aver forata, e quivi sermento convenevole al foro un poco raso aver fitto, ed essersi appreso, non tagliata la vite, la quale in verità, se si tagli, dee meglio appigliarsi. Ed è un altro modo, ottimamente pervenente, che si tagli la vite che dee innestarsi, tortamente infino alla midolla ovver presso a quella, in tanto che un conio di due dita propriamente vi si possa inframmettere: e allora il ramo ovvero nesto di due gemme, un poco avente del vecchio, infino alla midolla raso dall' una parte, sì che la tagliatura in acutezza vada, preparisi in tal modo, che meglio s' agguagli all' altra parte: e di fuori, rimossa la corteccia, si commetta nella fessura e leghisi, e terra creta intorno posta, con una pezzuola di sopra, si cuopra, e per quattro dita ovvero in quel torno la madre di sopra innestata sia fessa: nè sopra lei ovver di sotto, si permetta alcuna cosa pullulare. E fassi questo innestare convenientemente dovunque vorrai sopra terra, nella vite non vecchia, ed in luogo netto e sugoso. Possonsi intorno alla vite più nesti convenevolmente innestare, e ottimamente pervenire, se solamente s' innesti un surcolo nuovo, cioè marza. E se fia d' una medesima grossezza col tronco, sarà

meglio che esser possa, altrimenti sieno agguagliati nella parte della corteccia: ovvero, secondo Varrone, facciasi agguagliamento delle midolle. Lo 'nnestamento della vite in su gli arbori, si può fare in due modi: e in uno, che la vite si tragga per lo ciriegio, ovvero per altro arbore, ch'a un tempo col frutto dell'arbore si maturi l'uva. Ma l'altro, che s'innesta nell'arbore, sì come ogni innestamento in dissimile si fa alcuna volta. E il primo modo è, che si pianti la vite allato al ciriegio ovvero ad altro arbore o di peri o di meli. Perforansi i detti arbori, e per lo foro si trae la vite: e quando sarà cresciuta la vite e l'arbore, sì che i loro legnami sieno raggiunti, allora sì si taglia la vite della parte della radice, sì che non si nutrisca, se non per la radice dell'arbore, e allora si matura l'uva co' frutti di quell'arbore. Innestasi ancora nell'arbore dell'olmo, e forse in alcuni altri, secondo Columella, sì come nel tronco dell'arbore gallica: insino alla midolla si perfori con un succhiello, e quivi si ficchi ramo di vite, secondo il modo che è detto in comune, quando dello innestare parlai. Fannosi ancora gli predetti innestamenti ne' luoghi caldi del mese di Febbrajo: ne' freddi di Marzo, quando le viti lagriman con umore spesso e non acquoso, avveguachè fatte nel tempo, che acquose versan le lagrime, ovvero poi ch'ell'hanno

lasciati i pampani, alcuna volta innestate s'appigliano. Possonsi anche far del mese di Maggio e di Giugno, già consumate le lagrime, se i sermenti da innestare in luogo freddo e ombroso saranno preservati dal pullulare. Ancora altro modo, col quale la ignuda gemma nel luogo dell' altra, con mele o con alcun' altra cosa si pone, da alcuni volgarmente detto, non pongo: conciossiacosachè in niun modo paja approvar la ragion naturale, per la molta teneritudine della gemma. Ma un Frate minore m' affermò, che del mese d'Aprile, quando le foglie della vite incominciano ad apparire, ch' e' prese la sommità della gemma, rimanentivi le foglie piccole, con alcuna concavità, e in quel luogo pose un' altra gemma simigliante freschissima d'altronde tolta con molto letame di bue, e sanza alcun altro ajuto s' allevò, e imperò approvar si può, avvegnachè paja contro a natural ragione posta da Frate Alberto Germano. Ma Catone scrive, che lo innestamento della vite, uno è per la Primavera, l' altro quando l' uva fiorisce: e quella è ottima, che nella Primavera s' innesta, la quale si fa così. Pota la vite, quando la innesterai, e la fenderai per lo mezzo per la midolla, e in quella le marze aguzzate inframmetterai, e la midolla con la midolla comporrai. L'altro innestamento è, che se la vite la vite tocchi, catuna vite tenera aguzzerai, e tortamente intra sè la

midolla con la midolla legherai con buccia. Lo terzo innestamento è. Fora la vite che innesti, e tondala, e metti in quella due marze d' una generazione, chente vuogli, inframmesse torte, costrette alla midolla, e di queste la midolla con la midolla congiugnerai, e stringerai quella che forerai, l'una dall' una parte, e l' altra dall' altra, e le marze sieno lunghe due piedi, e quelle alla terra trarrai, e ripiegato il capo alla vite, la mezza vite con legami in terra ficcherai, e di terra coprirai: e tutto questo di loto imprima unto, e legato e coperto a un medesimo modo, come gli ulivi. Io ancora un altro innestamento di vite spesso provai, e quello trovai infallibile, e sicuro dalla pullulazione, e dall'offensione e scissura de' cavatori: e questo innestamento in questo modo far dei. Prendi il tralcio nuovo e lungo, avente quattro dita di quello dell'anno dinanzi, e leva la metà del vecchio infino alla midolla, e quella rimanga salva nella parte da innestare, e dell' altra mezza del vecchio fa un conio lungo tre dita, cioè infino al tralcio nuovo, e quivi si faccia una cocchetta, e quivi ancora il conio ben forte stia, tagliato non dalla parte della midolla, ma dall' altra solamente, e facciasi bene acuto: poi fendi per lo mezzo lo stipite che si dee innestare, di quella medesima grossezza, se esser può, e se no, sia più grosso un poco: e della parte avente men

della midolla, si tagli la quantità d' un dito grosso, e nella fessura ficca il conio, acciocchè la cocchetta fortemente s'accosti al capo più corto dello stipite fesso, e gli altri due capi uguali sieno alquanto entro al nuovo, sì che il vincolo possa stringere l'uno e l'altro capo del vecchio sermento agguagliato, e poi lega strettamente col vinco fesso tutta la fessura: e in quel modo potrai innestare due ovvero tre ovvero più capi di vite, tutti gli altri tagliati: e poi tutta la vite innestata attuffa in terra, e tanti solchi, in qual parte vorrai, farai, quanti capi sono innestati: e in ciascun solco nel luogo ovvero ne' luoghi dove i nesti giaceranno, una piccola fossatella farai, nella quale tutta la giuntura dello innestato si lasci, e con la terra coperto di sopra, co' piedi soavemente si calchi, e oltre a una spanna almeno il sermento di sopra si lievi. Anche si potranno i sermenti nuovi, nel nuovo sermento e nel vecchio per l'usato modo congiugnersi, ed in quel medesimo modo in terra attuffarsi: ma è bisogno, che la giuntura con una canna fessa si fermi, acciocchè chinandola, agevolmente non si rompa.

CAP. XII.

Del potar le Viti.

Ne' luoghi caldi del mese d'Ottobre, Novembre, e Febbrajo e Marzo, insino che le loro gemme crescono, è buono potar le vigne, ma ne' freddi, nel mese di Febbrajo e Marzo solamente: ma ne' temperati, nell'uno e nell' altro tempo far si può: ma più convenevole sarà ne' monti. le vigne che Settentrione ovvero la parte d'Occidente raggnardano, potare nel tempo della Primavera. L'altra parte, la quale è volta a Mezzo dì, si poti nell'Autunno con più debole tagliatura: imperocchè in cotali luoghi e ne' caldi la forza delle brine, e la natura non si sa. Ma sempre, secondo Palladio, nella potazione si sforzi, che la vite si faccia nel gambo più robusta, e che alla debole viticella non sien lasciati due gambi: la qual cosa gli esperti potatori del nostro tempo alle disordinate e abbattute vigne non osservano, dicenti, meglio essere gli stipiti della vite rinnovarsi spesso. Ma da tagliare sono i mortali, intorti e deboli, e ne' mali luoghi nati sermenti. E il sermento, che è intra due braccia nato, si dee tagliare. E se il braccio, qualunque sia diventi debole, per la grossezza di quello, sia tagliato, e 'l sermento nato intra le

due braccia succeda. Ma sarà ottimo, che 'l potatore, per cagion di riparar la vite, lasci il sermento nato di sotto in buon luogo, con una gemma o con due. Ma ne' luoghi lieti e benigni sarà lecito di più in alto la vite spandere: ma ne' sottili e ne' caldi ovvero inchinevoli, è d'averla più umile, cioè più piccola. Ma il savio dee stimar la virtù della vite, imperocchè quella, che più alto si coltiva, è grassa e feconda, e non dee aver più, che otto tralci, sì che nella parte mezzana uno o due ne lasciam guardiani. E se la vite è magra e umile, lascia a ciascun braccio un ramo. Ma da provvedere è, che in una medesima parte non sieno i sermenti che serbi, che, come se folgore gli toccasse, riardono, e presso al gambo ciò che vi nasce si tagli, se già la vite non ama di esser rinnovellata ovver tornata indietro. Da lasciar sono i sermenti, ma non attorno al duro nè in sommo, perocchè questi, come pampinarj men fanno frutto: quelli la vite per troppo frutto aggravano, e più dalla lungi la menano, ed imperò sono da servare nel mezzo luogo. Non allato alla gemma, ma alquanto più su si faccia la tagliatura, e scostisi dalla gemma per la lagrima discorrente, e taglia ogni legname vecchio e nocivo, e ogni strame secco che troverai. Ma se il tronco della vite, per Sole e per piove, o da nocevoli animali è cavato, purghiamo tutto quello ch' è morto, e le piaghe sue di morchia

unguiamo ovver di terra, che farà pro contro alle predette cose. La corteccia ancora ricisa e pendente dalla vite si tolga, la qual cosa, come disse Palladio, minor feccia rende nel vino. Il muschio ancor si rada dovunque è trovato: ma le tagliature, le quali son fatte nel duro della vite, sien fatte torte e rotonde. I vecchi sermenti, da' quali il frutto del primo anno pende, tutti si ricidano, e i nuovi sieno lasciati, tagliati tutti i viticci e i rami inutili. Ma da sapere è, che in alcune parti i sermenti, quanto lunghi sono dalla natura prodotti, dal potator si lasciano, siccome appresso i Cremonesi e i Veronesi, e in altri molti luoghi. In alcuno solamente le sommitadi sterili si lievano, in altri infino ad un piede di lunghezza di tralci si lascia. Altrove in verità sì strettamente si potano, che insino a un mezzo piede di misura i tralci s'abbreviano. Il primo modo in verità non è da osservare, se non ne' luoghi lieti, dove le pertiche non si pongono: ma le viti, come pertiche ovvero funi, da ogni parte si stendono. Il secondo modo nelle parti d'Asti s'osserva con pali solamente intorno alla vite fitti, e a quegli pochi tralci stesi: e questi due modi specialissimamente si sostengono nelle liete vigne. E in queste generazioni di viti, che le sue gemme per lunghi internodi hanno distanti: e simiglianti vigne molto frutto fanno e molti grappoli, avvegnachè non sieno sì grandi come delle viti corta-

mente potate: e molto e continuamente cavare e letaminar si convengono cotali vigne, acciocchè 'l frutto e i tralci convenevolmente sostener possano. Ma quelle vigne, nelle quali insino a un piede s' abbreviano i tralci, siccome a Bologna e a Modena, e in molti altri luoghi, in mezzolana terra si difendono, e quasi in ogni generazion di viti, e convenevolmente i tralci il frutto suo difendono. Ma quelle, che corte si potano, siccome appo Forlì e alcun' altri luoghi, e in Provenza, in tal maniera si procurano le viti, che senza pali e pertiche a modo d' arbuscelli ne' suoi ordini stanno. E nelle viti, che molti spessi nodi si trovano avere, e massimamente nelle sottili terre, e nelle specie delle viti, che si chiamano albane e schiave: e cotal potatura può esser servata nella zisica e verdea, che se altrimenti si potino, troppo misere uve fanno, e sufficienti tralci per lo seguente anno non producono, e quest' è la ragione nelle vigne da potare. Ma negli arbori e pergoleti tanti tralci si lascino, quanti la virtù della vite convenevolmente può sostenere, sì che non sieno in alcun luogo troppo spessi: ma de' sermenti da lasciare tutte le sommitadi sterili si lievino. Potansi da' più di terzo in terzo anno, acciocchè più uve facciano: ma se ciascuno anno si potano, uve più grasse producono, e più lungo tempo la vite difendono. Alcuni altri mai non potan le viti ne' grandi

arbori e ne' ramosi, per la malagevolezza del potare, ma con pertiche le viti fortemente percuotono, acciocchè 'l secco ne caggia. E alcuni altri quelle in ninno modo percuotono, ma per suo natural movimento quelle viver lasciano. Ancora da sapere è, che nella potagion di ciascuna vite tre cose son da considerare, cioè la speranza del frutto, acciocchè tali tralci solamente lasci, de' quali de' frutti da ricever s' abbia speranza, siccome sono i molti maturi e grossi, e ritonde gemme aventi e spesse, secondo la specie di quelle viti. Ancora la materia che dee succedere, cioè i guardiani e i sermenti in buon luogo nati, da' quali la materia del seguente anno si presume che debba essere, molto brevi gli lasci. Ancora il luogo, che la vite conservi, cioè, che un guardiano lasci. Ancora nella parte bassa, ovvero in altro convenevole luogo, quando per la vecchiezza, ovvero per la difformità, ovvero per troppa lunghezza della vite abbisogna di rinnovare, acciocchè, poichè sufficientemente sarà cresciuta nel luogo del guardiano, si mozzi tutto quel che rimane. Ancora da notare è, che se la vite tosto è potata, più tosto pullula, e più sermenti e maggiori produce per lo ritenimento dell' umore, il quale non si spande, perchè le sue piaghe son salde anzi che discorra, imperciocchè tutto entra in accrescimento de' rami. Ma se tardi si pota, più tardi pullula, e frutti molti rice-

verai per l'effusion del superchio umore acquoso, impedienté la digestion dell'umor viscoso, del quale il frutto si genera: e imperò le viti e le vigne sottili prima, ma le grasse, che di soperchio umore indigesto abbondano molto in frondi e tralci, e quelle che le brine temono, più tardi si potino. Anche dopo la buona vendemmia più corta pota, per la consumata virtù della vite: dopo la piccola più lungo, per le forze sue riposate. Anche sono arbori, i quali hanno viti, le quali in niun tempo si potano, come quelle che fanno le lambrusche, che sono viti salvatiche, che mai potar non si sogliono, ovvero le viti dimestiche, che con le pertiche solamente di secchezza si purgano. Alcune di terzo in terzo anno si potano, siccome l'arbuste e arbori grandi, che le viti dimestiche sostengono, se non in quanto son fruttifere, che per disiderio de' frutti non si potano. Ma utile è, se in quegli anni, ne' quali le viti che deono essere potate, non si potano, la troppa spessezza e 'l rami superchievoli si taglino.

CAP. XIII.

Della formazion delle Viti e delle Vigne, e degli Arbori i quali hanno Viti.

Columella dice, che la vite novella dopo il primo anno dee esser formata ad

una materia, e non dee esser tutta tagliata, com'è usanza in Italia, compiuto il secondo anno: imperocchè o muojono le viti in tutto ricise, ovvero sermenti non fruttiferi producono: li quali, tagliato il capo, siccome i pampinarj del duro son costretti uscire. Ed imperò appresso la commessura del vecchio sermento a una ovvero due gemme del basso capo da lasciar sono: il che è ragionevolmente nella viticella più forte da servare: imperocchè la molto debole viticella nel secondo anno da ricidere si lascia: ed è da atare con canne la novella vite ovvero con sottili pali, acciocchè 'l seguente anno più grossi ricever gli possa, e per tanto tempo è da tagliare insino a una ovvero due gemme, tanto che lieti e abbondevoli sermenti produca; e quando questo avrà fatto, se la vite dee esser formata come arbuscello, sia recata ad un pedale: ma se dee esser sostenuta con pertiche e con palo, possono esser servati in lei due rami, li quali di tanta lunghezza si formino, quanto disidera l'altezza dello stipite, acciocchè nella sottil terra più breve, cioè d'un piede, e nella grassa e lieta maggior di due ovver di tre piedi d'altezza si disponga: e così l'anno seguente quattro rami al più aver debbono, li quali in parti quattro si dividano, e poi ne' seguenti anni altrettanti o più, secondo la dottrina della loro potazion data. Ma se la vite sopra gli arbori ovvero arbusti salire dee per

età, a questo è da procedere infino a tanto che a' rami sarà, e quivi tagliar si dovrà, acciocchè nella sua sommità i capi nati si dividano nel seguente anno, secondo la division che si trova ne' rami dell' arbore: e poi conseguentemente per gli rami, in quello medesimo modo della vite, si procuri il salimento, sempre un ramo alla vetta dell' arbore dirizzando. Formansi le vigne in diversi modi, secondo varie consuetudini delle cittadi e de' luoghi: imperocchè in alcuni luoghi si formano in ordine con pali e pertiche, ovvero con sermenti stesi, ovvero senza alcuno ajuto, siccome altrove detto è. In alcuni son fatte in ordine o con una pertica solamente ovver con due o con tre, quando sono in lieta terra, e massimamente in ordini d'arbori, ne' quali le viti per alcuni pali si sostengono, e ancora si fanno ne' pergolati piccoli: e allora dalla parte dello stipite sono abbattute, e dall' altra levate in alto, le quali abbisognano di molto letame e fatica, ma molto frutto fanno. Ma io pongo una pertica sola nella parte più bassa e una nella parte più alta ben forte, la quale tutti i palmiti ben lunghi e quasi a terra pendenti, sostiene con grande abbondanza d'uve: ma una pertica dall' altra pongo in distanza d'un braccio solamente, e cotali pergoleti fo nelle ripe delle vigne e de' campi, ne' quali son siepi e arbori, sopra i quali s'appiccano i ser-

menti molti e grandi per l'anno seguente: e in questo modo con poche spese molte uve ricevo nelle ripe e siepi verdi, le quali per altro che per chiusure e per legne per fuoco, di poca utilità o di nulla sono, le quali ancora i luoghi il più delle volte adornano. In alcuni si formano in arbuscelli bassi posti per ordini da ogni parte, ovvero in grandi arbori distinte per ordine. Gli arbusti piccoli vitiferi da formar sono, che, da che sono piantati, poichè per due anni ovvero per tre passati sufficientemente sieno cresciuti in sei o in sette ovvero otto piedi d'altezza, si ricidano, sì che nella sottile terra più brevi, nella lieta e grassa più alti si formino: e quivi nati i rami, l'anno seguente tutti, fuori che quattro migliori, si taglino: e gli rimanenti in quattro parti divisi con pertiche ovvero vinchi si formino, e legate pietre sufficienti perpendiculari, si costringano a stendersi per li lati, acciocchè non si dirizzino in alto. I quali, quando fortificati saranno, la lunghezza di tre ovvero quattro piedi si lascino avere: ne' capi de' quali saranno le viti di forti legami da legare: e in questo modo specialmente s'osserva nelle parti di Milano. Ma quegli di Bergamo fanno lo stipite più basso, cioè di tre piedi: e i rami quivi nati più lievano in alto, formanti un' arbuscula vitifera a modo di campana rivolta: nel cui mezzo sopra lo stipite dimora colui che pota la vite e l'arbore:

e quella vite intorno intorno spande, facendo i palmiti tutti fuori da ogni parte stare inchinati. Gli grandi arbori da formar sono, sì che in alto e basso abbiano da ogni parte molti rami troncati, secondo le possibilità della vite coprente l' arbore: sopra i capi de' quali saranno legate le viti, le quali poscia tutte cariche saranno piegate alla parte di sotto. Possonsi ancora convenevolmente formare, che gli arbori le viti sostengano, e non perdano l'accrescimento, cioè quando l'arbore pioppo ovvero salcio ovvero olmo, saranno di grossezza di un braccio, la sommità sarà da tagliare appresso a dodici o quindici piedi, e de' rami quivi nascenti, uno di quelli si lasci andare su ritto quanto vorrà, e ogni anno gli altri ramicelli gli si taglino, e solamente si lasci la sommità: e tutti gli altri rami di giù lasciati, si formino siccome de' bassi arbuscelli vitiferi detto è, a' quali le viti si leghino, nè da quindi in su salir si permettano. Ancora siccome Varro scrive, dove la terra naturalmente è umida, quivi più alto la vite è da fare, perciocchè nel parto e nella nutritura, non come nel bicchiere chiede acqua, ma Sole. Ed imperò utile esser penso, ne' luoghi campestri umidi spampanare la vigna ne' tempi convenevoli, cioè del mese di Maggio e di Giugno, e quella mondar da ogni soperchio, e di disutili pampani e sermenti. E poi, quasi maturate l' uve, dopo il mese d'Ago-

sto quelle dalle soperchie foglie spogliare, acciocchè 'l Sole tutte l'uve vedere e cuocer possa, acciocchè 'l vino più maturo e potente si faccia, e la superchievole umidità consumata duri più, e sia di migliore odore.

CAP. XIV.

Del rilevamento e legamento delle Vigne e delle Viti.

Le Vigne son da rilevare, e le viti da legare innanzi che le gemme troppo ingrossino: e le vigne che in ordine con pali e pertiche si fanno, nelle quali le viti sono da ogni parte spartite ugualmente, da rilevar sono, sì che a ciascuna vite sia fitto un palo, e a quel medesimo nel mezzo la vite si cinga con conveniente legame, se la vigna è a basso: ma s'ella è alta, dee esser legata in due luoghi: ma imprima debbono essere sei pertiche o sei canne legate a nove pali in convenevole altezza, sì che una vite sia nel mezzo di questa tavola, e l'altre intorno stanti, e così si difendono dal cadimento, e a' vendemmiatori ad ogni vite è convenevole andamento: e poi i tralci si dividono in quattro parti, e' i più forti a più forti pertiche, e i più deboli a più deboli pertiche si leghino. Ma in quelle vigne, che più rade viti hanno, i pali deono esser posti per tutta la vigna di distanza di tre piedi dall' uno all' altro; e con

quelle canne o pertiche legate s'inducano sopra le viti; e in tal maniera si distribuiscano, che cuoprano ogni spazio, e leghinsi: e questo modo s'osserva in molte vigne nella Marca d'Ancona: ma a me non piace. Ma dove i tralci, come funi si stendono, a ciascuna vite intorno a lei tre pali piccioli si pongano distanti un mezzo piede, e d'un legame d'un vinco intorno a quegli, siccome ghirlanda, si cerchii ovvero si cinga: e poi i tralci si stendano, e intra vite e vite una forcella piccola si ponga ovvero un bastoncello si leghi, acciocchè l'uve non s'inchinino a terra: e così a queste vigne come nell'altre, nelle quali i tralci lunghi si lasciano, molto farà pro, se fatta presso al palo la (*) legatura, si leghi fuori di quella: e poichè già le lagrime gittano, soavemente un poco si torcano i sermenti, imperocchè per questa tortura nasce intra la legatura la succedevol materia, e non fa alcuna offesa all'uve nascenti: e questo modo appo Asti lodevolmente s'osserva da tutti. Ma i tralci intorno alla vite, a due, tre ovver quattro pali dopo il cavamento della vigna, assai contro a ragione e sconciamente si legano. Ma in quelle vigne, le quali sono in ordine, se si fanno con pertiche o solamente con sermenti, è conosciuta la loro opera-

(*) legatura, fuori di quella, poichè

zione: ma se ne' piccoli pergoleti, fitti pali piccoli e lunghi appresso delle viti, e ne piedi in contrario rimossi, bastoncelli forti tra ciascun palo piccolo e grande si leghi dalla parte della vite abbattuti, e all' opposito elevati: sopra i quali sufficienti pertiche poste, le viti si distribuiscano ugualmente. Ma se in arbusti ovvero arbori sono le viti, niuna altra cosa da fare è, se non che le viti in più luoghi si leghino agli stipiti, gli loro tralci per gli rami e i tronchi ugualmente distribuiti si leghino. Ma da provvedere è ogni anno la vite di sciorre e di rilegare, che siccome dice Palladio, le viti si rifrigerano.

CAP. XV.

Del letaminar delle vigne, e del tagliamento delle barbe inutili.

Del mese d'Ottobre e di Novembre, di Febbrajo o di Marzo si fanno piccole fosse intorno alle viti: e tagliate tutte le radici che son nella sommità della terra, di letame s'empie: e massimamente questo è nella vite novella da osservare, che si taglino le radici superchievoli, le quali avrà prodotte la State: le quali se si lasciano crescere, le 'nferiori radici fanno perire, e riman la vite in sommità sospesa, e non si potrà difendere nè dal freddo nè dal caldo: ma

queste piccole radici non allo stipite si debbon ricidere, acciocchè più quindi non ne rinascano, ovvero che la nuova piaga al corpo della vite inframmessa, al seguir de' freddi o de' caldi, non si riarda: ma ricidansi, lasciato un dito di spazio. E se temperato Verno è, le viti lasciamo aperte, conciossiacosachè innanzi al freddo questo si sia fatto. Ma se violente Verno fia, innanzi al mese di Dicembre le copriamo: e se molto fia freddo, un poco di sterco colombino intorno alla vite doneremo. Ma quando altro letame, alle piccole poco, alle gran viti più ne pogniamo. Molto adopera alle vigne il metter del letame spesso a far molto frutto: ma conciossiacosachè per lo sugo il vin sia viziato e anche s'offende al durare, que' che nobili vini aver vogliono, del mese d'Agosto, dove la vigna è più misera, seminano una corba di lupini a una bubulca, e quando convenevolmente sien cresciuti, sì gli risotterrano. E ottimo sterco alle vigne si crede dare, ovvero nelle fosse intorno alla vite fatte, se mettono minutamente tagliati sermenti e pampani, e gli ricuoprono.

CAP. XVI.

Del cavar delle vigne.

Del mese di Marzo la novella vite si cominci a polverizzare, e così è da fare ogni

mese infino a Ottobre, non solamente per l'erbe, ma acciocchè i semi ancora teneri la solidata terra non costringa. Ma del mese di Luglio la mattina e a vespro, disposto il calore, si dee cavare e diverre ogni erba, e le radici della gramigna sono da stirpare, perocchè fanno di molto danno. Fannosi ancora solchi per quelle parti, nelle quali l'acqua si raccoglie, acciocchè all'estreme parti agevolmente discorra, che se vi rimarrà, le novelle spegne e l'antiche viti offende. Di quel medesimo mese di Marzo è da farsi lo cavamento delle compiute vigne innanzi che le gemme troppo enfino, imperocchè se l'aperto occhio delle viti vedrà il cavatore, accecherassi grande speranza della vendemmia. E poi del mese di Maggio si fa la seconda cavatura delle vigne in quel tempo, quando ancora non fioriscono, ovvero quando di fiorire si sono ristate: imperocchè quelle che fioriscono, non si voglion toccare. Ma in ciascuna cavatura da guardare è, che non si faccia in quel tempo, che la terra è molto molle ovvero secca, ma quando è di mezzana disposizione: e quanto più la terra si polverezza, tanto meglio è, e basta se mezzanamente la terra addentro si cavi. E sia studio, che tutta la terra si cavi ugualmente, acciocchè niente in quella di cruda terra rimanga, e massimamente presso alla vite. Perlaqualcosa con la verga, nella quale sia il nodo dell'altezza del pastino disegna-

to. il diligente guardiano in molti luoghi la provi: imperocchè questa cautela' i maliziosi cavatori da questa negligenza sommoverà.

CAP. XVII.

De' concimenti che avvengono alle viti, e di loro cure.

Avvengono danneggiamenti nel primo anno alle piantate viti, che periscono o rimangono quasi morte, la qual cosa alcuna volta si fa per erbe intorno a quelle nascenti, le cui radici sottraggono il nutrimento alle viti, che se questo avviene, con ispesso cavare e col tagliar dell'erbe s'ajutino. E alcuna volta addiviene per l'ombre vicine degli arbori e delle siepi: e allora o son da tagliare in tutto o ne'rami, o debbono essere spogliate di foglie: e spesse volte per ardore di troppo Sole mancano: per la qual cagione o con ombragione o con coprimento di terra intorno a quelle con alcuno strame, acciocchè non si secchino, ovvero con dar loro dell' acqua convenevolmente, quello impedimento cessano. Avviene ancora alcuna volta impedimento alle viti, per esser presso ad alcune piante, siccome cavoli, nocciuolo o alloro, conciossiacosachè è trovato, che queste riardano le viti, imperò nelle vigne piantar non si debbono. Alcuna volta sono impe-

dite da corrosion d' animali, i quali molto l'offendono e avveleniscono, ed imperò se poche viti sono, le viti s'armino con pruni competenti, e se molte, da fossati si cingano e siepi. Alcuna volta le viti di Verno per gielo periscono, ed imperò da ricider son presso a terra: e in que' luoghi nel potare da curare è, che mai lo stipite non si rizzi sopra terra: e quando s' appressima il freddo, si potino, non accorciati i tralci, e tutti insieme in alcuni luoghi con vinco legati, appresso a terra si chinino; e sopra i capi loro, acciocchè non si lievino, alquanto di terra si ponga: e poi dopo il Verno, rimosso il legame, si rilievino ovvero facciansi in arbori solamente, sopra li quali non di leggier per gielo si seccano. Alcuna volta il freddo non l' uccide tutta, ma solamente i nuovi tralci, che per tenerezza del legno e grandezza della midolla difendere non si possono: la qual cosa quando avverrà, i tralci sieno tagliati suso in luogo convenevole a creare, ovvero ancora un poco del tralcio lasciato, se alcuna cosa di verde quivi avrà, sì si ricida, e così quasi rinnoverà e formerassi la vite, e forse in quel medesimo anno alcuno frutto farà. Avviene ancora spessamente, che poichè i tralci e l'uve avrà prodotte, che per brina ogni verdezza perda: perlaqualcosa in cotali luoghi tali generazioni di viti da piantar sono, che tardi mettano, siccome sono albane, verzicano,

e garganice e majuolo. Alcuna volta nelle vigne entrano bruchi, che ogni verdezza rodono, e vermini verdi e asuri piccoli, i quali taradori si chiamano a Bologna, i quali nati con l'uve, i tralci teneri forano e seccano, contro i quali da sovvenire è, che a mano di femmine e d' uomini si piglino, e con piedi si conculchino o con fuoco s' ardano. Avviene ancora spessamente, che nel tempo del calore discenda con fervente Sole una piccola piova, velenosa e adusta, che volgarmente a Bologna melume chiamano, che molte generazioni di viti in tal maniera sì alidisce, che il loro frutto a niente al tutto riduce. Ed imperò dove questo spessamente adiviene, piantisi quelle generazioni di viti, che niente o poco s'offendano da quello, siccome è malissia e albana e grilla, e alcune altre generazioni conosciute. La tempesta ancora spessevolte la vigna consuma in tutto, contro la quale niente al tutto valer può, se non per la ventura piatosa orazione a Dio con mondo cuor dirizzata; avvegnachè alcuni così maschi come femmine, non sappienti la natura e generazioni delle gragnuole, imprudentemente o fallacemente affermino, alla gragnuola e alle folgori alcuna cosa far si possa. Avviene spessamente, che le viti dal marrone s'offendano, e allora la vite strettamente si leghi nella fedita, e, intorno cavato, letame di pecora o di capra con la terra si mischi. Avviene spessamente, che

la vite tanti pampani mette, che quegli e l'uve a debito fine e accrescimento non può producere: alle quali del mese di Maggio da considerar sono i sermenti, i quali la novella o vecchia vite avrà prodotti, e a quella pochi e saldi le lasciamo, e con novelli ajuti l'affermiamo tanto, che i sermenti fermati indurino, e non lasceremo alla viticella tagliata più che due ovvero tre rami, e per la 'ngiuria de' venti si leghino, se tu ne lasci al principio meno. Di questo mese spampanare si converrà: ma allora la spampanazione è necessaria quando i teneri rami creperanno senza malagevolezza al premere, quando saranno stretti co' diti. E questo fa l'uve più grasse, e la materia che dee succedere fortifica, e all' utilità del frutto ajuta, per la messione del Sole. Avviene ancora spesse volte tanta debolezza alle viti, che molto miseri sermenti e uve producono, alle quali con letame e con ispesso cavare, e corta potatura è da sovvenire. Ancora alcune sono sì liete e grasse, che per la grandezza de' pampani le vigne chiuggono e aombrano, e sè e le vicine viti quasi affogano, nè il frutto suo maturar lasciano, alle quali sovvenir si conviene con larga potagione e con rado cavare, e con privazion di letame, e de' pampani e de' tralci tagliamento nel tempo di Maggio, e con ispogliamento delle foglie ne' luoghi freddi, e massimamente dove l'uve impuzzoliscono, e facciansi

per gli lati trenta dì innanzi alla vendemmia: e solo quella fronde da servare è, che nella sommità posta, il Sole molto difenda: e se alcune giacciono in terra, suso senza rivoluzione soavemente si lievino. Ma ne' luoghi ardenti e secchi s'adombri l'uva, acciocchè per la forza del Sole non si secchi, se però la piccolezza della vigna ovvero la facultà lo permette dell'operajo. Ancora in alcuni luoghi troppo degli uomini e de' cani ingiuria patiscono, le quali diligentemente nel tempo della maturità guardar si conviene di dì e di notte: e in quelle piantar si convengono quelle generazioni, che non sieno dilettabili, ma aspre a mangiare, come sono guaresta e marono, le quali non sono agevolmente toccate da alcuno, e nientedimeno nobile e serbevole vino fanno. Dagli stornelli spesse volte sono infestate, che quando questo avviene, con funi e segni terribili appesi per la vigna, e da persone gridanti e spaventantigli, si caccino. Ma se tanto è il loro assalimento, che per li predetti modi difendere non si possano, facciasi nel mezzo della vigna sopra quattro colonne un luogo soprastante, sopra'l quale un fanciullo stia, e muova e tragga le funi dagli altri capi a' lunghi pali intorno alla vigna legati, con zucche e con piccole mazze intorno di quelle, quando in alcuna parte vedrà bisogno, siccome nella Città di Chioggia da ognun s'osserva.

CAP. XVIII.

Della conservazion dell' Uve fresche e secche.

L' uve, le quali conservar vogliamo, si voglion coglier senza guastarle, che non sieno per acerbezza aspre, nè per maturezza magagnate: ma che il loro granello sia dalla luce trasparente e risplendiente, e 'l toccamento con morbida giocondità calloso: e se alcuno ve n'avesse magagnato, sene tragga, nè non ve ne lasciam rimanere alcuno, che per acerbità contro a' lusingamenti dell' estivo calore sia indurato. E allora conviene, che i tagliati raspi de' grappoli sieno coperti di calda pece, e così in luogo asciutto, freddo e oscuro senza entramento di lume, appiccarle. Ancora in un altro modo possono esser serbate l'uve, che tratto il pane del forno, non troppo caldo, pongasi in quello della paglia, e sopra la paglia l'uve, e quivi per un' ora, secondo che a te meglio parrà, le lascia, tanto che alquanto s'appassino. Ovvero si pongano in su un asse o sopra alcuna graticciuola nel forno: e poichè quindi saranno tratte, si tuffino nel mosto dolcissimo, e pongansi al Sole tanto, che alquanto sieno seccate ovvero alquanto dal mosto sgocciolate: e ponghansi in vaso, quasi come in botte, ovvero in sacco. Anche altrimenti

l'uve al Sole dicotte, poni in mosto che bolla al fuoco, e lasciavele star poco, e poi le riponi al Sole, e sono ottime. Ancora uve sanissime, che alquanto al Sole passe, si servano nel sabbione secco al Sole. Anche tra la paglia ovvero fieno sotterrate: ancora nelle foglie di viti secche: anche nel mele: Cato dice, l'uve nelle pentole comodissimamente riporsi, e in sapa e in mosto bene. L'uve passe greche, così fa. Torcerai i grappoli nella vite, i quali abbiano migliori acini e dolci, e lascerale mezzolanamente seccare, e poscia colte, all'ombra l'appicca, l'uva distretta componi in vasi e strigni, calcando con mano, e quando il vaso avrai pieno, di sopra pampani aggiugnerai e coperchierai, e riporrai in luogo freddo e secco, che sia senza fummo. I Salernitani l'uva passa in questo modo fanno. Eleggono le migliori granella, e al Sole le seccano, e poi nel forno un poco caldo le pongono, e poi con vino dolce le lavano, e sopra vi gettano polvere di cennamo, e leganle in foglie di fico, e serban per un anno, e queste virtù hanno d'ammorbidare, cotte in vino: e questo vino vale contro a fredda tossa. Fassi ancora uva passa in questo modo. Attorcasi nella vite, e lasciala pendere per tre dì ovvero per quattro: e poi colto ciascun grappolo, con tanaglie ovvero con mano in mosto dolce bogliente si ponga, e quivi tanto si lasci, che si possano dir due avemarie: e

poi si secchino al Sole, s'egli è caldissimo, o nel forno quando n'è tratto il pane. Ma guarda, che da piove nè da rugiada si tocchino: e poi che fien raffreddate, in alcun vaso mondissimo molto strette si pongano, e di sopra si pongan pesi. Alcuni altri, ottimamente seccate al Sole, ancora in mosto dolce freddo l'attuffano e seccano alquanto e compongono. Ma tutte queste cose acconciamente si posson far dell'uve ricenti, senza attorcere i grappoli, ogni altra cosa osservata, ch'ho detto, sappiendo impertanto, che malagevolmente seccar si possono al Sole nelle temperate regioni. Ancora, secondo la dottrina de' Greci, se l'uve o pomi nella vite o nell'arbore serbar vorrai per lungo tempo, metteragli in vaselli di terra, i quali sien coperti di sopra, e da una parte forati, e sieno appesi, avvegnachè le poma coperte con gesso, sieno servate per lunga età.

CAP. XIX.

Della virtù dell' Uve.

L'uva in due si divide, secondo Isac, cioè acerba e matura. L'acerba è fredda in terzo grado, e secca in secondo. Questa ha tre sustanze in sè diverse, cioè: le granella, il buccio e 'l sugo. La natura delle granella è secca e dura, di niuna conversione in corpo, ma intera sen' esce. Ma di

quelle pestate e fattone farina, e bevuta, conforta la collerica uscita, e ristrigne, e maggiormente se s'arrostisca. Il buccio è grosso, e non si converte, ed imperò non nutrica, ed è confortativo dello stomaco, e 'l calor del fegato spegne, e toe la sete e l'acutezza della collera calda e rossa: mitiga il vomito, e la soluzion collerica strigne: e apposta agli occhi, delle palpebre i grossi umori assottiglia e disecca. Ancora vale al pizzicor degli occhi, e all'asprezza. Ma il sugo dell'uve acerbe innanzi a' dì caniculari, al Sole por si dee, che si secchi e spessisi come mele. Questo vale agli umori alla gola discendenti, e alle gengive e agli orecchi: e se cristèo ne facci, vale alle piaghe degl'intestini, e agli umori di lungo tempo alla matrice delle femmine discendenti. L'uva matura in sua compiuta dolcezza sangue lodevole fa, e più d'ogni frutto, siccome il fico è miglior cibo: ma più il fico che l'uva nutrica. E testimonia questo, che alcuni ne' suoi tempi solamente usan quegli: onde grassi diventano, e le loro cotenne chiare: e rimanendosi da quelli mangiare, agevolmente dimagrano. Le sue ossa ovvero granella son fredde e secche, vicine alle granella dell'uve acerbe, ma hanno alcuna acutezza, per la quale tosto escono avanti che si convertono in nutrimento. Ancora la corteccia sua è fredda e secca, e dura a smaltire, e se con la corteccia e ossa si

mangi, indura la digestione, cioè uscita, ed enfiagione e ventosità genera, e umori lontani dal sangue lodevole. E se si mangiano nell'ora, che dalla vite si tolgono, se troveranno lo stomaco da mali umori e cibi voto, e che sia forte a smaltire, bene si smaltiscono, e in lodevole sangue si convertono, e ajutan la soluzion del ventre, e 'l corpo purgan da' mali umori. E per lo contrario se lo stomaco trovano di mali umori e cibi pieno, a smaltir debole, in quello dimorano, ed enfiagioni generano e ruggito, e in mali umori si convertono e fummi nocevoli molto creano. Appiccate e diseccate da' soverchi umori, sono più che altre uve lodevoli, e alle sottili diete convenienti: e sono di lungi da enfiagione e dalla fummosità, e non sono stitiche nè solubili. E messe in mosto ed in sapa, da grosse diete sono, e meno allo stomaco convenienti: ventosità ed enfiagione producono per gli strani umori dal mosto e dalla sapa presi. L'uve, aventi molta carne, più nutribili e più dure sono, che quelle che più umore che carne hanno. Ancora l'uva, il cui sapore è dolce e grosso, e al mele vicino, più calda è e sete genera, ed è di più grosso nutrimento, e a smaltir più dura, enfiagione faccente e ruggito, e oppilazion della milza e del fegato. E l'uva, il cui sapore è sottile, acquoso, è più freddo e a smaltir più leggieri: e dello stomaco confortativa, e mondificativa da' collerici

umori, e della sete mitigativa, e conveniente alle complession temperate. E l'uva il cui sapore è mezzolano intra le predette, è di mezzana podestà. La bianca uva, chiara e acquosa, leggiermente nutrica e agevolmente si smaltisce, e le vene tosto trapassa e l'urina provoca. La nera grossa è a smaltir dura, ma confortativa dello stomaco, e se si smaltisce bene, dà buon nutrimento. La rossa ovver citrina, mezzana è tra le sopraddette. La passa è secca a comparazion della verde; e di quella alcuna è dolce, la quale è più calda e più umida, massimamente se nera fia. Questa vale al dolor del petto e del polmone, e la tossa mitiga: ma quella che acerbità ha, meno nutrica, ed è più fredda e più secca della dolce, e imperò conforta lo stomaco e spegne il calore, e costrigne il ventre.

CAP. XX.

Dell' apparecchiamento della Vendemmia.

Approssimandosi il tempo della vendemmia, da apparecchiare e acconciar son le tina, in que' luoghi, dove usanza è di bollire il vino co' suoi raspi e acini, ma in altri i canali e le corbe e i cofani e ceste, e tutti strumenti e vasi, che a ciascun necessarj sono, secondo le varie usanze de' luoghi: e tutti i vasi necessarj ottimamente da

bagnare e da lavar sono; e i vinchi vecchi serbati da ritrovar sono, imperocchè migliori e più durevoli sono che i nuovi, imperocchè i nuovi non son ben maturi.

CAP. XXI.

Del tempo da vendemmiare.

Utile è a conoscere quando da vendemmiar sia, imperocchè alcuni innanzi che l'uve sien mature vendemmiano, ed imperò sottile e cattivo, e non durevole fanno il vino. E altri più tardi vendemmianti, non solamente le vigne offendono, che sono già risolute le forze, ma ancora cotal vino e più passibile e men durevole fanno. Conoscesi dunque il tempo della vendemmia al gusto e alla veduta. E dicono Avicenna, Democrito e Affricano solamente in sei dì dover l'uva indugiar matura e non più, se il granello dell'uva già non sia verde: ma in quella nerezza ovvero altro colore, nel quale alla perfine esser dee, secondo la natura della generazion di quell'uva, significa quella esser matura. Alcuni in verità priemono l'uva, e se il granello n'esce ignudo, non carnaccioso, dicono l'uva esser matura e da vendemmiare: ma se n'uscirà il granello con parte della carne, dicono non esser matura. Ma alcune, poichè incominciano a esser passe, quelle allora dicon mature. Altri le pruo-

van così: d' uno spesso grappolo ne traggono un acino, e dopo un dì o due considerano s'egli entra in quella medesima forma nel luogo dell' acino, e se gli acini dintorno non ricevono accrescimento, vendemmiar s' affrettano: ma se considerano il luogo dell'acino esser fatto minore, e gli acini, i quali son dintorno, crescere, non fanno la vendemmia, mentrechè crescono. Ma Palladio dice la maturità conoscersi, se premuti dell' uve i granelli che negli acini son nascosi, sien di color fusco o presso che neri: la qual cosa fa la naturale maturità. Conviensi dunque allor vendemmiare, e massimamente la Luna essendo nel Cancro o in Leone o in Libra o in Iscorpione o in Capricorno ovvero in Aquario. Ma quella finendo ed essendo in segno sotterraneo, conviene affrettar la vendemmia, siccome Borgondo dice. Ed in somma da sapere è, che se l' uve molto grasse per gli lati dalle foglie si nudino, il vino che di quelle si fa, meno acquoso sarà, ma più poderoso e meglio da durare. Se l' uve si colgano dopo terza, quando la rugiada è risoluta, e che l'aria sia calda e chiara, il vino sarà più poderoso e miglior da durare. L' uve chiare non grasse nè consumate, e in niuna parte corrotte, il vino fanno più potente e meglio, e più da durare: e così le contrarie il contrario adoperano. L'uve troppo mature fanno il vino più dolce, ma men potente e meno dure-

vole, che quelle del primo tempo: colte troppo acerbe, fanno il vino più acerbo: e le mezzolane fanno il vino potente, e che meglio dura. L'uve in accrescimento della Luna colte, fanno il vino meno serbevole, e nel menomamento più. Se l'uve nere a bollir si pongano nel fondo del tino, il vino sarà più rosso: e se le mature, più maturo: e se le acerbe, più acerbo: e se mele, più dolce: e se salvia, salviatico, e generalmente sapore e virtù acquisterà di quello, che in quel luogo si porrà, se ne' dì convenevoli bollirà. E se l'uve colte in alcun dì in monticello si pongano, il vino più maturo sarà. Se il mosto ne' vasi senza raspi bolla, buono e durevole sarà, ma più tardi chiarirà, che quello che co' raspi bollirà.

CAP. XXII.

In che modo è da vendemmiare.

Coloro che portano i cofani maggiori ovvero corbe, ovvero che nelle ceste l'uve colgono, cavinne le foglie, e se alcuno acerbo ovvero fracido ovvero secco acino vi si trovi, si tolga via. E conviensi ancora a coloro che pigiano, che se alcuna foglia per dimenticanza di coloro che portano a' tini, vi fosse rimasa, la ne cavino, perocchè se nel vino le pigeranno, sarà il vino più aspro e agevole a corrompere: ma del-

l'acerbe, putride e secche uve, gran danno ne seguirà al vino.

CAP. XXIII.

In che modo si deono l' Uve pigiare e farne vino.

Messe l' uve nel tino, incontanente co' piedi premer si convengono da coloro, i quali sono ordinati a ciò: e quando ogni acino ugualmente avranno calcato, suso i raspi e le granella si sollievino e traggano, acciocchè 'l mosto di molto omore discorra di sotto a' tini. E quando la seconda volta avranno pigiato, e tratto in alto i raspi, e molli e caldi e non molto umidi quegli avranno fatti, sotto legno e strettojo quegli alluoghino, imperocchè caldi e molli essendo, agevolmente discorrono. Ma se molto umidi si pongano, e' bisogna che la composizion de' granelli sottoposti si rompa. Ma gli entranti ne' tini sì si conviene de' piedi esser lavati, e non ispesso uscirne e rientrare scalzi. Ed è buono, che ne' tini non mangino nè bevano: e che sieno vestiti e cinti per gli sudori sopravvegnenti. Ma in alcune parti, come a Bologna, la calcano alla vigna nelle bigonce, siccome mezzanamente possono: e calcate, poste sopra i carri ne' vasi, si portino a' tini, ne' quali stare a bollire permettono per otto dì e oltre, infino a quindici ovvero venti: per-

laqualcosa molto si purificano i vini: ma del sapore de' raspi molto si magagna il vino. Ed imperò meglio è, che sopra il vaso sì si ponga un graticcio ovvero strumento d'asse forato, a questo disposto, sopra il quale stia un pigiatore, il quale pigiando, compia quello che nella bigoncia compiere non poteo. E quando bene tutti avrà calcati i raspi co' piedi, da una parte del tino gli metta, nel quale tanto solamente bolla, che purificato sia, e i raspi sopra il liquore elevati e da quello divisi, il che in pochi dì adiviene. E questo fatto, ripongasi ne' vasi: e ne' tini acqua si ponga poca o assai, secondo che più nobili e più potenti, ovvero più vili uve saranno, e secondo che questo vino mischiato, che è chiamato acquerello, migliore o peggiore s'ama. Ma da sapere è, che quanto meglio l'uve si calcano, tanto minore e peggiore fia l'acquerello; ma se male calcate saranno, il contrario sarà. E secondo questo modo il vino si purificherà, e durabile si farà, e non si vizierà per lo sapore de' raspi. Ed è da sapere alcune maniere d'uve essere, che in tal maniera i raspi suoi sono aspri, che con quelle senza suo peggioramento bollir non possono: e alcuni che sono sì poco aspri, che con essi bollir lungamente possono. E da sapere è ancora, che quanto l'uve più grasse e più acquose sono, tanto meno co' raspi bollir debbono ne' tini: e quanto più nobili e più secche saranno, tanto più

in quelli star si conviene. Anche da sapere è, che poi che l'uve colte sono in monte poste, se in due ovvero tre dì così staranno, molto s'accresce la maturezza e la dolcezza loro e del vino: ed imperò utile è nelle vigne aver bottume, nel quale l'uve si pongano, dove più tempo potranno stare: e di fuori in tini piccoli di bottume fatti sarà raccolto vino maturo, che quindi uscirà, che molto soave e dilettevole sarà: ma non la State agevolmente si potrà serbare, imperocchè fu d'uve troppo mature. Da sapere è ancora, che ogni vino, che co' raspi e cortecce degli acini non bolle, è bianco: ma quello, che con essi bolle, si tigne da loro, e dalla corteccia il colore acquista, nero o bianco o rosso o di color d'oro.

CAP. XXIV.

Di quelle cose, che dell' Uve far si possono.

Dell' Uve far si può agresto, passo, defruto, sapa, vino e aceto, de' quali tutti da dire è, come si fanno e come si conservano, e della natura e virtù che hanno ne' corpi umani.

CAP. XXV.

Dell' agresto, passo, defruto, coroèno e sapa.

L' agresto si fa di due maniere, liquido e secco. L'agresto liquido si fa in questo modo. Quando l'uve sono acerbe, e son venute a debito accrescimento, si colgono e si pestano, e in mastello o in tino o altro vaso si pongono al Sole, e in quello si pone alquanto di sale. E poichè due ovvero tre dì al Sole sieno state, si prende il sugo, e riposto, all' uso si serba: e alcuni del sale non vi mettono: ma con quello meglio si conserva, e massimamente se di cotali uve fatto sarà, il cui vino di State serbar non si può. L'agresto secco così da fare è. Togli l'uve acerbissime, e pesta e priemi e poni in vaso di rame a fuoco, e cuoci tanto, che alla coagulazione s'approssimi, e poi lo poni in vaso disteso, e ponlo al Sole tanto che si secchi, e serbalo, e alcuni il pongono a seccare al Sole senza cuocere, se 'l Sole è caldo. Alcuni fanno l'agresto d'uve, che alcuna cosa di dolcezza abbiano: ma il primo è più stitico e più freddo. Puossi ancora nel terzo modo fare agresto spesso come mele, ch'è molto virtuoso, siccome di sopra detto è nelle virtù dell' uve. Il passo, tutta l'Affrica grasso e giocondo, usa così fare. Colgonsi

l'uve passe molte, e pongonsi in cestelle fatte di vinchi alquanto rade, tessute con le verghe, prima fortemente si battono, e poi dove il corpo dell' uve per forza delle battiture si solve, quivi si spreme, e ciò che n'esce, è detto passo: e riposto nel vasello, a modo di mele si serva. Il defruto, coroèno, e sapa si fanno di mosto, perchè defruto è detto dal bollire, quando è forte spessato. Il coroèno quando la terza parte perduta, le due parti rimangono. La sapa quando è tornata la terza parte, la quale migliore fanno le mele cotogne insieme cotte.

CAP. XXVI.

Della purgazion del vino fatto dell' uve acerbe e corrotte.

Conviensi tutte l'uve acerbe ovvero altrimenti corrotte spartire dall' altre: e il mosto che di queste è, così è da curare. L'acqua piovana insino a mezzo è da cuocere. E di quest' acqua cotta quant' è del mosto, la decima parte sopra infonder nel vino, e da capo ancora col vino cuocerla, sì che per decozione si consumi la decima parte. Alcuni altri non fanno così, ma mettono l'acqua nell' uve, mischiando l'acqua per terzo di quello che credono, che n'esca di mosto: poscia dopo la calcatura

dell' uva, cuocono tanto, che si consumi la terza parte.

CAP. XXVII.

Della cura del vino dalla piova commosso.

Se per li piovevoli acquazzoni molto sopravvegnenti, l' uve nella vigna ancora stanti, ovvero dopo la vendemmia, più che non si conviene s' immollino, a necessità quelle pigeremo, o se, vendemmiato, il mosto debole esser conoscerai, che questo cognoscerà il gusto, quando il vino ne' vasi si metterà, dopo la prima bollitura, incontanente si tramuti in altri vasi, e nel fondo rimarrà ogni cosa limosa per la gravezza. Alcuni altri meglio fanno, che 'l vino cuocono tanto, che la ventesima parte consumano, e mettonvi di gesso la centesima parte. Coloro che lodano il vino, tanto il cuocono al fuoco, che la quinta parte si consumi, e consumata, di quello usano.

CAP. XXVIII.

In che modo s' imbotti il mosto.

I vasi, innanzi che vi si metta il mosto, con acqua salsa pura con ispugna lavar si convengono e con incenso suffumicare, e

non fargli troppo pieni nè troppo scemi: ma immaginar si conviene quanto il mosto, a bollire crescer possa, acciocchè di sopra non versi. E poichè messo vi sarà il mosto per cinque dì e con mani e con bicchieri la schiuma, e qualunque altra bruttura sarà da levare: la quale schiuma e bruttura fuori del Cellario di lungi sarà da trarre, perocche se presso vi si gitterà, sene generano i moscioni, e pessimo odor ne viene, che amendue queste cose il vino rivolger fanno: ed imperò i tini abbiano buono odore, e le cantine massimamente.

CAP. XXIX.

In che modo il mosto per tutto l'anno si serba.

Innanzi che l'uve si pigino, il mosto che di quelle stilla, il quale presmone alcuni chiamano, metti in quel medesimo dì ne'vasi impeciati d'entro e di fuori sì che'l vaso sia mezzo pieno, e tura diligentemente con gesso: e molto tempo basterà il mosto dolce, o molto più si serba nel vaso molto chiuso con cuojo e messo nel pozzo, imperocchè non soprabbollendo, sarà sempre dolce il mosto. Se alcuno a poco a poco calcherà l'uve, che fortemente non si stringano, questo mosto utile a durar sarà, siccome Burgundio dice. Altri il vaso, come detto è, d'entro e di fuori impeciato in

pozzo pongono, sì che solamente le labbra soprastieno: questo per esperienza ottimamente veduto è: altri in rena umida il vaso cuoprono ovvero sotterrano.

CAP. XXX.

Come si conosce il mosto, nel quale ha acqua, e in che modo si parta.

Acciocchè conosciamo se 'l mosto ha acqua, le pere crude, e secondo altri, le more metti nel mosto, e, se acqua ha, s'attufferanno, e se no sopra noteranno. Alcuni altri la canna greca che nasce nell' acqua ovvero lino ovver papìro ovver fieno ovvero alcuna cosa arida ungono d'olio, e nel vino mettono e traggono, e se acqua ha, ragunansi le gocciole nell' olio, e quanto più n'avrà, tanto più sarà delle gocciole dell' acqua ragunamento. Altri più semplicemente faccenti, il vino mettono in una pentola nuova che non sia immolata, e appiccanla per due dì, e stilla la pentola l'acqua mischiata. Alcuni spargono il vino sopra la calcina viva, e se vi avrà acqua spargeralla, e se no, la costrignerà. Alcuni nella padella da friggere hanno l'olio bogliente, e mettonvi il vino, e se vi ha acqua sonerà, e farà ampolle e salterà. Alcuni ungono la spugna nuova con l'olio, e turano la bocca del vaso e rimboccanlo,

e se acqua v'avrà, usciranne per la spugna, e quella medesima prova nell' olio fanno. Altri mettono un poco di mosto in mano e freganlo, e se è puro e viscoso, o glutinoso e appiccicante, e se ha acqua, non è appiccicante. L'acqua in questo modo si parte dal vino. Albume umido metti in vaso di vino, e poi con ispugna unta d'olio la bocca del testo tura o d'altro vaso, e inchinalo che versi, e usciranne solamente l'acqua.

CAP. XXXI.

In che modo si chiarifica tosto il mosto.

In una metreta di dolce mosto mischia una ciotola d'aceto, e dopo tre dì sarà puro.

CAP. XXXII.

In che modo il mosto non soprabbolla.

Corona di puleggio o di nepitella ovvero d'origano al collo de' vasi intorno poni, siccome dice Burgundio. Alcuni le interiora de' vasi appresso de' labbri ungon di latte di vacca, e terrà il mosto il qual bolle dentro.

CAP. XXXIII.

In che luogo dee stare il vino per conservarsi.

La cella del vino a Settentrione la dobbiamo avere opposita: fredda, oscura ovvero a oscurità prossimana, di lungi da bagni, da stalle, da forno, da privati, da cisterne, da acqua e da tutte cose di puzzo o di mal odore. Ma nel libro della vendemmia da Burgundio composto, si dice che 'l più forte vino all' aere da porre è, e che ragguardi il Ponente e 'l Meriggio con alcune pareti opposite: e tutti altri vini sotto coperto da por sono. Le finestre altissime si convengon fare ad Aquilone e ad Oriente volte.

CAP. XXXIV.

Del tramutar del vino, e dell' aprir de' vasi.

Conviensi il vino travasare a' venti Settentrionali e non Meridionali, e i più deboli nella Primavera, e i più forti di State, e quegli che sono negli aridi luoghi, dopo il Solstizio brumale, cioè da mezzo Dicembre innanzi: e quando si tramuta il vino a Luna piena diventa aceto. Ed è da sapere, che quando il vino dalla feccia si

parte, più sottile e più debole si fa. Affermano gli espertissimi uomini, che se presso alla festa d'Ognissanti, quando il vino di bollir cesserà, e la feccia al fondo sarà discesa, si rimuova dalla feccia grossa, e' farà nel Verno un letto sottile, con quale meglio si serba: e dopo il Verno meglio si chiarificherà nel tempo della Primavera. Anche dicono, che se 'l vino con la feccia lungo tempo dimori, che venente il calore, ella sì gli s'incorpora, che del suo sapore si vizierà, e non si potrà in alcun modo chiarire, se non si cuoce, infino al principio del bollire con lento fuoco e chiaro, e in mondo vaso si ponga con salvia, avente nel fondo due mazze ovvero una tegola netta, ravvolta in mantello di grosso panno, ovvero si ponga in tino netto, e in quel medesimo vaso poi si racchiuda col modo predetto. Da provvedere è ancora, che 'l Verno si scaldi e la State s'affreddi. Conviensi tramutare il vino quando la Luna è scema, e che sia sotterra: e conviensi ancora, che quando de' vasi grandi in piccoli vaselli lo tramutiamo, osservare il nascimento delle Stelle, perciocchè si muove la feccia nel nascimento delle Stelle, e massimamente quando fioriscon le cose. Ma consigliano i savj, e massimamente Esiodo, che quando s'apre il doglio, che 'l vin ch'è nel principio del vaso e che è appresso del fondo, si logori, e quello che è nel mezzo si serbi, imperocchè è più potente e più

dura, e a vecchiezza è più acconcio. Il vino il quale è presso alla bocca del vaso, siccome all'aria accostantesi, è più debole, imperocchè svapora, e quello che è presso al profondo ovvero approssimante alla feccia, tosto si rivolge. Conviensi adunque trasmutare in testi il vino o in altri vasi, e non empiergli infino all'orlo, ma un poco sotto 'l collo, acciocchè non s'affoghi, e abbia respirazione, se dell'acetosità non si tema: ma se di quella si tema, quasi niente respiri, e si faccia cocchiume di salcio verde dalla corteccia mondato. Anche buono è, che presso alla cannella del fondo sia una piccola cannellina, per la qual si tragga un poco di vino ne' tempi caldi e ventosi: imperocchè per quello esce alcuna cosa della feccia col vino, ed egli si chiarificherà meglio. Anche si conviene, che quando s'apre il vaso, si ragguardi il nascimento delle Stelle, imperocchè allor si fa movimento de' vini: e non si conviene allora il vino cercare ovvero assaggiare. E se alcun vino di dì aprirai, convienti guardare al Sole, acciocchè la sua chiarità non entri nel vino. Ma se la notte per necessità l'aprirai, convienti guardare al lume della Luna che non venga al vino. Anche si conviene, che i voti vasi incontanente si lavino con acqua salsa ovvero con cenere, ovvero con terra argillosa si secchino, se 'l vino è debole: ma se è molto potente, solamente si chiuda da ogni par-

te, imperocchè l'odore e la potenza sua difende i vasi.

CAP. XXXV.

Del tempo e modo d'assaggiare i vini.

Alcuni, traenti i venti boreali, assaggiano i vini, imperocchè allora sono immutabili e chiari: alcuni altri sperti conoscitori de' vini all'Austro gli assaggiano. L'Austro maggiormente muove il vino, e mostra chente è: ed essendo digiuno non si conviene i vini assaggiare, imperocchè il gusto si rintuzza: nè quegli il quale ha troppo manicato e troppo bevuto, secondo che dice Burgundio: ma per consuetudine i Bolognesi a stomaco digiuno gli assaggiano. Anche conviene, che chi assaggia il vino non abbia manicato cose amare, nè insalata, nè altro, che 'l gusto trasmuti, ma abbia manicata poca cosa, la quale abbia bene smaltita. Alcuni altri volendo prendere o ingannare i comperatori, una botte nuova hanno, la quale immollano d'ottimo vin vecchio e bene odorifero, e in quella pongono il vino che vender vogliono. Ma più maliziosamente alcuni danno noci e formaggio a quegli, i quali vogliono assaggiare il vino, acciocchè certissimamente si falsifichi il gusto: e questo diciamo, non che 'l facciamo, ma acciocchè non siamo ingannati. Conviensi ancora il

comperatore spesso assaggiare il vin nuovo e vecchio, acciocchè non si dimentichi quello che fuggir debba.

CAP. XXXVI.

Del segno da conoscere il vino da bastare.

Messo il vin nel vaso, dopo alcun tempo da trasvasare è in altro vaso pianamente: e nel primo vaso da lasciare è la feccia, e diligentemente il vaso si racchiuda, e poscia è molte volte da riguardare e odorare, che alcuna trasmutazion non si faccia intorno alla feccia, che non generi moscioni ovver fango bianco, lo quale si fa sotto la botte, o alcuna cosa simile: perchè allora è da stimare il vino esser da corrompersi: e se niente di tai cose si generi, è da credere il vino perdurabile. Alcuni altri una canna intera perforata mandano infino al fondo sopra le fecce, e richiudendo il foro della canna di sopra col dito grosso, e poi levando il dito, per l'odorato attraggon l'odore inferiore: e poi succiando, attraggono parte della feccia, e secondo la qualità della feccia considerano chente è il vino. Alcuni altri tolgono un poco di vino, e raffreddato l'assaggiano, e chente nel gusto lo trovano, cotale per innanzi esser credono. Conviensi fare l'assaggiamento del vino, il quale è nel

mezzo del vasello. Ma altri tolgono segno dal coprimento de' vaselli, e discoperto il vasello, assaggiano quello che è nel coprimento, e se vinoso è, dicono il vino essere ottimo: ma se acquoso, no. Alcuni altri fanno segno per lo gusto, se al principio è aspro, è segno certo, se molle il contrario.

CAP. XXXVII.

De' nocimenti ch' al vino avvengono.

Avviene al vino il corruttibile per acquosità, la quale acquista dalla vite, ovvero per acquosità poscia a lui mescolata, che si corrompa e rivolgasi per varie cagioni, adoperanti in quella il calore strano: e se la feccia, ovvero un poco di cotal vino di quel medesimo vaso, trattone l' altro, nel vaso si lasci, e non s' apra il vaso, si converte in muffa, la quale il vaso guasta, e poi qualunque vino in quel posto conseguentemente corrompe: e se di quel vino in vaso sano, ovvero altro vino si mischi, ovvero alcuna cosa vi si ponga, quello infetto rende e in sua corrotta natura converte E ancora il vin forte e potente, e massimamente dolce, grosso, se nel tempo del caldo si lasci nel vaso non pieno, nè di sopra chiuso, isvapora il caldo e l' umido del vino, e rimane il freddo e il secco, che in acetosità si converte, de' quali tutti è da dire la cura.

CAP. XXXVIII.

In che tempi il vino più agevolmente si volga e corrompa.

Ogni vino spesso si volge appresso del tramontar delle Pliade, e appresso del Solstizio estivale, e appresso sotto al Cane sboglientante, che volgarmente Curìno è chiamato, e generalmente appresso a ogni vento dell' anno, e nel caldo e nel gielo, e nelle larghe piove, ovvero per violente vento ovvero tremuoto o per duro tuono, ovvero quando fioriscono le rose ovvero le vigne, sì come Burgundio scrive.

CAP. XXXIX.

In che modo si può provvedere, che'l vino non si volga.

I Sali arsi messi nel vino nol lasciano volgere, nè più che non si convien bollire, nè la schiuma più ampia farsi: e le mandorle dolci, mescolate con l'uve nere, lo conservano. L' uva passa, trattene le granella, e con rena messa nel mosto ovvero nel vin cotto, fa il vin grasso e permagnente. Alcuni l' uva secca in vigna nata colgono, e singularmente l' usano. Il gesso messo nel principio fa il vino austero, ma nel tempo vegnente l' austerità

evapora. L'utilità del gesso per molto tempo si sta, e conserva il vino e nol lascia volgere: e la sua proporzione è, che se 'l vino sia lento e di sapore umido o da piova infetto, la centesima parte del gesso basterà: ma se 'l vino è nato in virtù più forte, la metà abbondantemente basterà. Il ien greco, se si triti con sale arso e con vino si mescoli, i vini che si volgono, dalla sua mala feccia spartiti ed in feccia di buon vino rimessi, permanenti staranno. Ma alcuni, accendenti le fiaccole, nel mosto le spengono, e non lascian rivolgere il vino. Alcuni il frutto del cedro e galle arse mescolano nel vino, e fannolo permagnente. Altri cenere di sermenti di vigna e seme di finocchio pesto, e in massa recando, mischiato col vino. Alcuni i vini volti trasmutano in altri vaselli, e se sono offesi dal caldo, ne' rifrigerati luoghi quegli ripongono: e se da umore e frigidità, in caldi e secchi luoghi il tramutano. Altri seme d lino e vero legno di quercia ardono, e la cenere metton nel vino: altri latte e mele mischiati, acciocchè molto sieno liev, metton nel mosto. L'argilla, dopo la bollitura del vino messa, il purga di sotto traendo seco alla feccia ogni turbolenza, e maggiormente se arsa sarà, farà il vino bene oglieute e dolce. I rettili che di Verno quella mangiano, vivono. L'argilla addolcisce il vino e 'l fa perma-

gnente. L'elleboro nero e bianco poco messovene, espurga il vino e fallo durare. Il vin cotto infino alla terza parte messo nel mosto, il fa durare. La farina del grano fa i vini durare. La ragia del pino ritiene i vini. L'allume scagliuolo fa i vini stitichi, e quegli che inacetiscono o inagriscono, ferma. Confezione è mirabile al vino conservare, che si chiama panaccia. Togli aloè dramme due, incenso dramme due, amomo dramme due, melliloto dramme quattro, cassia dramme una, spiganardi dramme due, folio dramme quattro, mirra dramme due: tutte queste cose legate metti in ciascun vaso, poichè'l vino quivi sarà stato messo e sarà purgato, mettine in ciascun vaso un cucchiajo di queste spezie, e poscia le sciogli dal panno, e nel vino la polvere lascia, e dopo per tre dì con radice di canna muovi. Alcuni altri altra confezione fanno. Togli gruogo dramme tre; questo rende buon colore: d'incenso maschio stacciato dramme tre: e questo fa il vino austero: di folio una manata: e questo dà buono odore al vino, e tutte queste cose staccia e mescola: e in ciascuna anfora di vino metti due cucchiai, quando il vin non bolla, ma sotto stia. A ogni vino questo proprio serva, che già per sè stanti quegli con le spezie condischi. Altri in verità così i vini condiscono. Togli cardamomo, ghiaggiuolo illirico, cassia, spiganardi, melliloto, silo-

balsimo, squinanti, costo, spicaceltica, ogni cosa per ugual parte pesta, e nel vino metti. Anche prendi seme d'Artemisia e d'erba cinque foglie, e polverezza, e quando il vino è bollito ponglivi dentro, e non si ravvolgerà. Altri, acciocchè non si ravvolga il vino, ne' raspi due ovvero tre dì bollir lasciano, e di Febbrajo il tramutano: e di quello la terza parte o la quarta bollono, e insieme mischiano: e poi vi pongono una comune scodella di sale in dodici corbe di vino. Ovvero altrimenti tramutisi di Febbrajo, e la quarta sua parte si bolla al fuoco, e schiumisi tanto, che la sesta ovvero l'ottava parte menomi: e presso alla fine del bollire si ponga in ciascuna caldaja dell'ingamula e del livertissio secco, ovvero del livertissio solamente, sì che un poco col vino bollano, e con quello caldo si ponga nel vaso: e se si pongano con esso graspi ben lavati, prima nel mosto posti, più chiaro sarà il vino, e turisi il vaso, sì che non rispiri, e sia ben cerchiato: e questo certo è: ovvero altrimenti si fa dilettevole e maraviglioso a bere in questo modo. Qualunque vino sia, priemansi l'uve, e 'l vino niente co' graspi bollito, tutto al fuoco bolla e dischiumisi, ed in vaso si ponga, e poi prendi venti garofani per ciascuna corba o con filo o in pezza posti, nella bocca del vaso metti, e certo è. Altri dicono, che se 'l mosto premuto, e incontanente sanza raspi

si ponga nelle tina, e coperto con alcun panno netto ovvero nuova stuoja, e così infino a quindici ovvero venti di si lasci, e ciascuno dì si schiumi, poscia sia messo in doglio, sarà maraviglioso e in chiarezza e in sapore.

CAP. XL.

In che modo il vino volto si liberi e guarisca.

Togli ciriege amarine in buona quantità, e tutte intere nella botte dove è il vino volto, le metti. E così il vino comincerà a bollire: e così si lascino per tre dì, ovvero insino a tanto che cessi di bollire, imperocchè in quella bollitura si purga il vino dalle fecce ottimamente: e quando il vino chiaro vedrai, in altra botte il poni, e certo è. Ma se col vino volto, mele in buona quantità distempererai, e nel vaso dov'è il vino volto il metterai, e con un bastone il detto vino col mele menerai e poi il lascerai, chiarificherassi il vino, perocchè col mele tutta la torbidezza del vino discende al fondo. Alcuni altri, ottimamente faccenti, nel tempo della vendemmia i racimoli freschi non istretti in buona quantità nel vaso del vino volto pongono, dove i racemi sono per la madre del detto vino; imperocchè i raspi il volto riducono a dovuta bontà e sapore dopo alcun tempo.

Ma questo è da sapere, che innanzi che alcuna cosa si faccia al vino volto, da tramutare è, e dalla sua mala feccia liberarlo. Alcuni il volto vino ne' raspi, donde il vino di novello sia tratto, gettano, acciocchè in quegli chiarifichi in ogni parte, e quivi lo lasciano quanto bisogna, che se molto sarà, non tutto subito, ma a parte a parte per volta succedendo è da fare, acciocchè'l calor de' raspi non ispenga, e'l bollire per lo quale si chiarifica, in tutto cessi: e quanto meno il mosto sarà stato ne' raspi, tanto più forte adopera. Palladio dice, il vino in quel dì diventerà chiaro e buono, se dieci granelli di pepe e venti di pistacchi triti con un poco di vino, metterai in sei sestieri di vino, e muovilo per lungo spazio insieme, e poscia il lascia riposare e colalo, e poscia sarà ivi a poco buono ad usarlo. Anche il torbido incontanente chiaro farassi, se sette pinocchi in un sestario di vino metterai, e lungo tempo il commoverai, e poco il lascerai riposare: e incontanente prenderà purità: e colar si dee, e usarlo. Alcuni il chiarificano con noccioli di pesche: altri con sola chiara d'uovo e poco sale. E secondo altri, prendi pietre bianche di fiume, e quelle cuoci in forno infino a tanto che le crepature comincino ad apparire, e allora in polvere sottilissima si rechino. Anche prendi sal bianco e tritalo sottile, e in vaso di dieci corbe poni

once sei di polvere di pietra e quattro di sale, e mettilo in vasello, mestando: e se per ciascuna corba due uova aggiugnerai ovvero tre, sarà ottimo, che ancora delle dette pietre crude e sottilissimamente polverizzate e sanza sale far si potrà, e queste provatissime sono: e ottimo è, che alcuna cosa di mele vi s'aggiunga, imperocchè 'l mele rosso del vino bianco ristora il color perduto, e ogni mele è viscoso e grave, e d'ogni liquore conservativo: e se troppo sarà torbido, più di ciascuno s'aggiunga: e queste cose per lo suo peso, traggono la feccia torbida al fondo, acciocchè non possa su agevolmente da capo levarsi, e non guastano il vino con alcuno mal sapore. Ma se in tanto torbido è, che diventi livido, e discorra com'olio, per lo calor naturale di quello in tutto spento, niuna, sì come a morto, può medicina valere. Ma se il vino non è in tutto spento, ed ha colore rosso corrotto e giallo, con vino albatico ovvero con altro molto rosso, ovvero con lavatura di cortecce secche ovvero riceuti d'uve albatiche, ovvero con colature di seme d'ebbio, ristorerà: e il sugo de' detti semi il sapore del volto vino corregge, e simigliantemente il mele rosato. Quel medesimo ancora far si può con lavatura delle dette cose secche. Anche ottimamente si chiarificherà in questo modo. In vaso di venti corbe prendasi uova quaranta, e in alcun

vasello rotte, con mano o con netta granatuzza molto si dibattano, alla perfine una scodella di gromma comune si mischi, e con alquanto vino aggiunto, nel vaso si ponga: e fatto questo, con una mazza fessa nel vaso posta, lungamente si rimeni, e più volte per disotto la fecciaja si tragga, ed in vaso ancora si riponga: e quando chiarificato sarà, ogni torbidezza per lo spillo dalle costole e disotto per la cannella si tragga, e di nuovo si riponga nel vaso. Ma è da sapere, che in vino bianco solamente la chiara si ponga, nel rosso il tuorlo o la chiara, e nel molto torbido più delle cose si pone. Anche in luogo di gromma ottimamente il sale si pone: e alla perfine un poco d'acqua di fiume nel vaso si ponga. Altri raccolgono nella vendemmia i semi dell'uve, i quali ottimamente secchi, e di quelli fatta farina, una piena manata in ciascuna corba pongono, e diligentemente mischiano. È detto di persone esperte, che il vino è ben chiarificato e rimosso dal mal sapore, se si ponga in vaso carrario una mezza libbra d'allume di rocca chiaro, e altrettanto di zucchero rosato, con libbre otto di mele, in questo modo. Che 'l mele sia cotto, e ottimamente si schiumi, il quale raffreddato, l'allume molto polverezzato e 'l zucchero strutto in quello si mischi, e con una brocca o secchia di vino in questo commischiato, tutto si ponga nel vaso, e ottimamente con

una pertica fessa si menino, e 'l vaso sturato infino al dì seguente si lasci, e sarà chiaro nel secondo dì o nel terzo: e se il vino sarà molto torbido o puzzolente, di ciascuna delle cose predette più alcuna cosa si ponga. Dell'acerbo maturo si fa, se nella predetta misura libbre una di perfetto zucchero con vino e mele rosso si ponga per lo modo predetto: la qual cosa ancora fa il vino di buon sapore e odore, ovvero si chiarifica ottimamente, e fassi puro, e odorifero in questo modo. Prendi libbre mezza di buono allume di rocca, mezza d'allume zuccherino, e sottilmente polverezza, e poni mezza oncia de' predetti per ciascuna corba, s' egli è poco torbido, e s' egli è molto torbido ponvene un' oncia, e togli una libbra di gomma bianca ovvero rossa secondo ch' è il vino, in ventiquattro corbe, e prendi una piena mano di sale bianco e tre uova fresche per ciascuna corba. E se 'l vino è bianco non por le tuorla dell' uova, ma se è rosso ponlevi tutte: le quali uova rotte, in alcun vaso fortemente le mena con mano, e metti in quell' uova una secchia d'acqua di fonte ovvero di pozzo. E ancora dibattute, e le sopraddette cose apposte e fortemente percosse, e nella detta botte di ventiquattro corbe poste, e con pertica fessa ottimamente col vino nella botte dibattute, e mischiate tanto che tutto sia torbido, e traendo di sotto per la spina fecciaja, e

ponendo di sopra per lo cocchiume, lascisi: e il secondo dì sarà chiaro, e infino all'ottavo ciascun dì un bicchier sene tragga: e simigliantemente per lo spillo inferior del costato tre volte il dì tutta la torbidezza si tragga, tanto che consumata sia. Ma da sapere è, che innanzi che si facciano le dette cose, tramutar si dee in vaso, e della sua mala feccia liberarlo. Puossi ancora chiarificarlo, colandolo col colatojo di panno.

CAP. XLI.

In che modo il vino si muti in altro colore.

Poichè 'l vino bianco di sua vendemmia in alcun vaso avrai tramutato e per un dì sarà riposato, mettilo nel tino, del quale fu tratto il vino nero, e dopo due dì sarà chiarissimo e molto rosso. Anche se nelle tue vigne sono tante uve bianche che avanzin le nere, vendemmisi da per sè, e nel tino le nere si ponga prima, e le bianche di sopra, e tutto ottimamente nero sarà. Palladio dice, che la vite ha questa natura, che se la bianca ovvero nera si rechi in cenere e nel vino si metta, imporrà a quello ciascuna forma del suo colore. Candido si renda del rosso per questo modo, cioè: che la cenere del sermento arso in misura d'un modio si metta nel doglio, il

quale tenga anfore dieci, e per tre dì così lasciato si cuopra e lotisi, e sarà bianco: o dopo quaranta dì passati, sarà nero: ovvero s' arrossa, o annera ottimamente nel tempo della vendemmia con uve che si chiamano albatiche, e co' lambruschi ben maturi: quando saranno stati circa dodici dì rotti in alcun vaso, se si ponga il lor vino nerissimo in quello, che 'ntendiamo annerare: e con l'annerato vino molte volte si lavino i raspi del detto albatico ovvero lambruschi. È anche ottimo modo ad annerire il vino puro ovvero mischiato ne' tini, che quando i raspi levati sono, sopra il liquore, come meglio far si può, si priemano in quel medesimo. E anche due volte o tre si faccia quel medesimo, e così dalle cortecce dell' uve nere si tigneranno. Arrossiscesi ancora ovvero s' annera e chiarificasi, e 'l suo colore morto rivive in questo modo. Che a ciascuna corba si prenda mezza libbra di semi secchi d' ebbio o di sambuco, e bollasi nel vin caldo e mollifichisi, e poi con le mani ovvero col pestello si tritino, e molte volte si lavino col vino, e lavatura con uova e gromma, e vin rosso e sale vi si metta, e ben commosso si servi.

CAP. XLII.

In che modo il vino si muti in altro sapore.

A condire il mosto i Greci mettono il mosto cotto a mezzo o a terza parte sopra 'l mosto non cotto, e dicono dell'aspro farsi soave, se due bicchieri di fior di farina d'orzo mescolata insieme con vino metterai nel vaso, e per un'ora vel lascerai. Altri le fecce di vino dolce mischiano ovvero meglio: poichè un carro d'uve posto nel tino sarà, mele liquefatto al fuoco in buona quantità vi si metta: e poi quante volte si porta al tino, sene ponga: che se polvere di pepe al mele si mischi, potente si farà, e se garofani v'aggiugnerai ovvero alcuna cosa odorifera, acquisterà il loro odore. E dicono, che 'l vino è fatto soave a bere in questo modo. Metti debita quantità di finocchio e di santoreggia, la quale si convenga alla quantità del vino. Il vino in verità d'ottimo odore si farà in pochi dì, se l'orbacche della mortella salvatica montana, secche e peste bene si mettano nel vaso dove alquanti dì (almeno dieci) stieno in riposo, e poscia lo colerai e useralo. Anche corrai il fior della vite arbusta e seccheralo all'ombra, e poscia lo pesterai e staccerai diligentemente, e terralo in vasello nuovo: e quando vorrai, in

tre cadi una misura di fiori, la quale i Siri chiamano chenica, metterai, e il doglio sopra chiuderai, e 'l sesto ovvero il settimo di aprirai, e userane. Puossi ancora fresco a una funicella legare, avente in capo una pietra, per la quale s' attuffi nel vino, e tanti di tenervelo sospeso, quanto che odorifero il renda e non più: che se troppo vi stesse, di mal sapore il guasterebbe. Il vin nuovo come vecchio diventa, se la mandorla amara e assenzio, e gomma di pino e fieu greco insieme mescoli, quanto bisognare stimerai, e parimente pestagli, e di questi in una anfora di vino un bicchiere ne metterai, e farassi il vino potente. Il vino affermano del debole farsi potente così. Di altea, cioè di malvavischio le foglie ovvero le radici ovvero il suo torso tenero cotto metterai, ovvero gesso, ovvero due ciotole di ceci, ovvero di cipresso gialle tre, ovvero foglie di bosso, quanto con mano piglierai: ovvero seme d'appio e cenere di sermenti, alla quale la forza della fiamma abbia assottigliato il corpo e ogni solidezza levatole. E generalmente in qualunque tempo in acerbo ovvero potente, dolcissimo por si può, e 'l vino acerbo in dolce, se la dolcezza spiaccia. Il vin nobile in ignobile, e 'l potente in debole, se gli vuoi aggiugnere alcuno estranio sapore, poni quelli che vuoi al filo legati con piccola pietra, e ogni dì del vino, tentando, assaggia: e quan-

do ha del sapore quello che basta, trai il filo acconciamente, acciocchè 'l vino non si commuova, ed è provato, che 'l foglio ottimo sapore dà al vino.

CAP. XLIII.

In che modo il vino e i vasi si liberino della muffa.

Se 'l vino ha muffa ovvero altro mal sapore, prendi la vitalba con le sue radici, e sotto la botte poni le radici sotterra, sì ch' elle vengano diritto al forame della botte, e di sopra attuffa i rami nel vino per un palmo per lo cocchiume di sopra, e lasciala star tre dì, e perderà quel mal sapore e odore. Altri prendono la vitalba lunga, e procurano che da un capo si ficchi nel vaso in luogo della spina fecciaja, e inchinisi a terra, e sotto quella s'attuffi, sì che stia ferma: e l'altro capo si rivolga due ovvero tre dita sopra terra, e vedrai cotidianamente per li pori della vitalba la muffa uscire, e così menomerà 'l sapor della muffa. A quel medesimo fa un pan di panico fra due testi, e caldo pon sopra il cocchiume delle botte. E dicesi, che cura il vin dalla muffa se più dì con pane candidissimo si turi. La qual cosa tanto si dice sia da fare, che 'l pane che vi si pone, in niun modo s' anneri: ovvero si prendano l'orbacche dell' alloro, e bollansi in vino,

e ponghansi nel vaso. E in questo modo si dice liberare il vaso e 'l vino, ma il vino ha mal sapore. Ed imperò meglio è, che i rami dell' alloro si bollano nella caldaja del vino, e nel vaso si pongano e mescolinsi col vino. I rami divisi e insieme legati per lo cocchiume s' appendano nel vino, e quivi alquanti dì si lascino, tanto che 'l vino sia dilibero, e poi sene traggano; in questo modo non si guasta il vin d'altro mal sapore. Oltr' a ciò ho provato io, che molte nespole acerbe infilzate in quattro o più funicelle, e poste per lo cocchiume sì che discendan nel vino, e ivi per quindici dì lasciate o per un mese, ottimamente il vaso e 'l vino guariranno dalla muffa. Anche si dice curare, se la mattina e la sera nel vaso una manata di salvia s' appenda, in modo che non tocchi il vino, e comunque n' è tratta, la botte sia lavata e ben curato il forame. Anche dalla muffa il vino curar si dice, se un sacco stretto pieno di panico caldo sia messo per lo forame, e nuoti per lo vino, e alquante volte si muti. Anche per certo si dice, che guarisce dalla muffa, se si prenda una manata d'erba che si chiama morella, e nella parte di sopra con cordella legata, la mattina per lo cocchiume nel vaso si ponga, tanto che per due dita solamente discenda nel vino, e la fune sopra 'l vaso ad alcuna cosa legata, e detto vaso ottimamente si turi: e così per quel dì solamente si lasci, e poi

la sera si tolga, e altrettanto di recente erba si ponga: e quivi insino al levar del Sole della mattina seguente si lasci: e così per tre ovvero per quattro volte si faccia, e liberasi il vino. Ovvero pongasi un sacchetto sottile netto di pezza lina ovvero di stamigna pieno di sale ovver di gesso ovvero di calcina per lo cocchiume, con una cordella legato che nel mezzo del vin discenda, e così sempre si tenga e farà pro. Il vaso infetto di muffa in questo modo si cura. Pongasi calcina viva in quantità d'una quarteruola in un vaso di dodici corbe: e nel vaso ben turato si ponga acqua o vino bollente, e turisi che non rispiri, e lascisi per alcuna ora, e molto si rivolga il vaso: e quando è raffreddata, aprasi e lavisi: ovvero si tolga il ginepro cotto in caldaja di vino, e sia messo nel vaso con vino bogliente, e poscia si lavi, e facciasi come detto è di sopra. E meglio è, se l'uno e l'altro, cioè il secondo dopo il primo si faccia: e ottimamente senza dubbio diliberasi. E altri dicono, che si cura con sale nel vaso posto, e per tre mesi quivi si lasci. Quel medesimo si farà con calcina ovvero gesso ovvero cenere: ovvero si libera in questo modo. Radasi ottimamente il vaso dentro con rasiera ovvero ascia, e nelle fessure con punte di coltello sene cavi la muffa: e pongasi in vaso di dieci corbe una quarteruola di cenere di sermenti con ogni sua brace: e più se 'l vaso fosse troppo infetto,

mettavisi cenere con brace per tutte le parti del vaso, e poi si chiuda il vaso, e per lo cocchiume vi si metta acqua bollente e turisi, e ad ogni parte si rivolga, e così si lasci tanto, che la cenere e l'acqua raffreddate saranno: e allora ottimamente si lavi: e nell'ultimo si risciacqui con acqua calda bene insalata, e in questo modo si curano i tinacci. Ma perchè non si possono così chiudere, si cuoprano con istuoje e panni per modo che poco sfiatino. Anche il vino e 'l vaso dagli esperti si dice liberar dalla muffa, se vi si mette folio polverizzato in sottil sacchetto per lo cocchiume, per modo che nel mezzo del vino più dì dimori: e non si vizia di mal sapore, e un' oncia in vaso di cinque corbe basta. Anche si dice il vaso curare con aceto fortissimo bollito, se di quello si lavi, e alquanto si lasci stare. Altri dicono, che se vi si fa entro fuoco con paglia si cura: e forse meglio si libera con fuoco di sermenti. Conservansi i vasi dalla muffa, se quando voti saranno insino a piccola quantità di vino, s'aprano e traggasene il vino e la feccia, e ottimamente si secchi, e poi d'acqua salata ovvero vino si bagni, ovvero, quel non trattone, ottimamente si turi, acciocchè l'odor del vin non esali. E questo non addiviene nel vin mischiato, che possa rimaner nel vasello come si crede.

CAP. XLIV.

In che modo si provvede, che 'l vino non inacetisca, e come inacetito si guarisca.

Poni la cenere della vitalba nel vino, e non si farà acetoso, come alcuni dicono. Ma meglio si provvede, che 'l vino non inforzi, se si tenga in cella fredda in pieni vasi, e chiudansi ottimamente che non isfiatino: che se 'l vaso non è pieno, ed è in luogo caldo, e si teme dell' acetire, prendasi un pezzo di lardo grasso ottimo, e in una pezza bianca di lin sottile si cucia, e dall' un capo legata una corda per lo cocchiume si metta, tanto che venga infin nel mezzo del vino. E quando il predetto vino bevendo si menomerà, anche il detto lardo più giù si discenda, e di sopra il vaso ottimamente si chiuda, e così tanto stia che 'l vino sia consumato: e quanto più lardo sarà, tanto meglio il vin si conserverà. Acciocchè l' aceto diventi vino, in quello si dice seme di porro doversi mettere. Altri dicono, che dall' acetosità s' ajuta, se sopra 'l cocchiume foglie di viti sien poste e spesso mutate, e di sopra alcuna pietra posta. Altri dicono se olio d' uliva si metta nel vaso, tanto che cuopra la superficie del vino, ottimamente dall' acetosità si difende,

e quando è l'ultima parte del vino uscita, l'olio raccogliere si potrà.

CAP. XLV.

In che modo si faccia l'aceto.

L'aceto si fa in questo modo. Pongasi buon vino, sì che sia mezzo pieno il vaso, e specialmente vin dolce in luogo caldo e in vaso d'aceto iufetto, e sia il vaso discoperto e fassi aceto. Anche se porrai il vin chiaro ovvero torbido ne' raspi, onde sia uscito mosto, e un poco d'aceto sopra v'aggiunga, e lascerailo star per un mese o più, diventerà ottimo aceto. E se 'l vuogli tosto fare, scalda l'acciajo ovvero pietra, e poni in vino, che la bocca del vaso rimanga scoperta: ovvero il vaso si ponga al Sole per quattro dì, entrovi il vino e un po di sale: ovvero si può ancora più tosto fare in questo modo. Prendi il vaso chente 'l vuoi mettere, ed empilo di buon vino, e ottimamente il tura, e nella caldaja piena d'acqua fa il vaso per grande spazio bollire, e incontanente inacetirà. A fare aceto fortissimo, prendi le corniole quando incominciano ad arrossire, e le more che nascono ne' campi, quando son grosse ovvero incominciano ad arrossire, e de' sambuchi innanzi che comincino a enfiare, e delle prugnole delle siepi acerbe: e tutte

queste cose insieme polverezza sottilmente, e allora prendi del migliore aceto che troverai, e distempera ovvero intridi con quella polvere, sì che facci panicci ben secchi. E quando vorrai fare aceto fortissimo d'alcun vino, se 'l vino sarà potente, ponvene un' oncia, e se sarà debole, ponvene più di quel pane, secondo che ti parrà, e incontanente sarà aceto fortissimo o infra otto dì. Anche dicono gli esperti, che se si tolgano i raspi dell' uve nella vendemmia, e in quel tempo ben si lavino, e da' fiocini e da ogni immondizia si purghino, e un poco al Sole si secchino, e in alcun vaso si pongano sì che l'empiano a mezzo, e altrettanto di vino s'aggiunga, e di sopra il vaso si chiuda, farassi aceto fortissimo: al quale, siccome penso, farà molto pro, se i raspi prima si bagnino di forte aceto, e sempre si potrà quindi l'aceto trarre, e 'l vino aggiugnere. Se le radici del rafano si secchino, polverezzinsi e in vaso si pongano, farassi subito aceto. Anche si prenda l'acetosa, e secchisi e polverezzisi, e di quella con forte aceto si faccia pane e secchisi, e in vino si ponga, incontanente si fa aceto, che ancora nella mensa far si potrà: e quel medesimo della radice del rafano si dice.

CAP. XLVI.

Della virtù dell' aceto.

L'aceto è freddo e secco in secondo grado, ed ha virtù penetrativa e incisiva per la sua sostanza, e costrettiva per le sue qualitadi. Contra 'l vomito e contra 'l flusso del ventre, bollano in aceto galle ovvero rose e simiglianti cose, e in cotale aceto si ponga lana ovvero spugna, se fia vomito sopra lo stomaco, e se è flusso di ventre, sopra le reni e bellico. Lo sciroppo acetoso che si fa d'aceto, è buono alla semplice terzana e alla cotidiana di flemma salsa e ad ogni febbre acuta, se si dia la mattina con acqua calda, imperocchè divide la materia collerica, e fassi così. Il zucchero si dee risolvere in acqua e aceto, e cuocasi tanto che s'appicchi alla mestola. Anche vale contro a ogni materia calda. Similmente si fa dell' aceto alcuna volta ossimele semplice e alcuna volta composto: il semplice si fa di due parti d'aceto e di terza parte di mele: il composto si fa in questo modo. Togli barbe d'appio, di finocchio e pretosemolo, e pestale alquanto, e per un dì e per una notte le tieni in aceto. Il secondo dì le cuoci insieme, poi cola, e in cotale aceto poni il mele alla terza parte, e cuoci come detto è di sopra: lo squillitico aceto si fa così. Togli la cipolla squilla, e tienla

per un dì e per una notte in aceto, e cuoci e cola. E conviensi gettar via quel di dentro e quel di fuori: e li mezzani spicchi mischiare: e poi mischia mele, e cuoci come di sopra. Ma se non hai la squilla, in luogo suo poni barbe di rafano, e'l simile fa di quelle. Dassi l'ossimele semplice o composto contro alla fredda materia, siccome lo sciroppo acetoso contro alla calda, imperocchè divide e digestisce quella. La salsa d'aceto, salvia, pretosemolo, menta e pepe l'appetito conforta. Anche le carni, se sono manicate solamente con l'aceto, confortano l'appetito. E sappi, che se l'aceto trova lo stomaco pieno, purga il ventre, se'l trova voto lo fa stitico. Anche vale contro alla debolezza per la 'nfermità, se in quello si ponga pane arrostito, e di quel pane mollificato si bagna la bocca, le nari e le labbra dello 'nfermo, e le vene pulsatili nel braccio, cioè i polsi: e sopra quelle vene si leghi il pane predetto. E più ancora vale il pane intinto in sugo di menta. Vale ancora l'aceto contro alla litargia e frenesia, se si stropicci con esso le palme delle mani e le piante de' piedi. Avicenna anche dice, che l'aceto fa pro alla combustion del fuoco più tosto che altra cosa. E quando si mischia con l'unto d'olio ovvero con olio rosato, e dibattesi bene e infondevisi dentro lana sucida, e ponsi sopra il capo, vale al dolor caldo del capo, e alla sua fortezza. E lo 'mbagna-

mento della bocca di quello vale al medesimo: e propriamente con allume fa pro al crollamento de' denti. E lo svaporamento dell'aceto caldo fa pro alla malagevolezza dell' udire e aguzzalo, e apre l' oppilazioni, cioè i turamenti del colatojo, onde esce la rema, e risolve il suon degli orecchi, e vale quando è bevuto caldo, dopo le medicine mortali, cioè veleno.

CAP. XLVII.

Del Vino e delle sue virtù.

Il Vino, secondo Isac, dà buon nutrimento, e rende sanità al corpo: e se si prende come si dee e quanto bisogna, e quanto può la natura sostenere, conforta la virtù digestiva così nello stomaco come nel fegato; imperocchè impossibile è l'operazione della virtù digestiva confortarsi senza fortezza del calor naturale, il quale conforta la virtù naturale e accresce fortezza. Niun cibo o beveraggio si trova così confortativo del calor naturale, siccome il vino per la compagnia della familiarità, la quale ha con la natura: e imperò tosto si converte in naturale e mondissimo sangue: onde Ruffo Filosofo dice: il vino non solo conforta il natural calore, ma ancora chiarifica il sangue torbido e l'andamento del corpo, e massimamente le vene apre e mondifica, e l'oppilazion del fegato lieva, e apre la tenebrosa fummosità, e la tristizia generata dal cuo-

re scaccia, e i membri di tutto 'l corpo fortifica. E non solo la sua bontà nel corpo si mostra, ma ancora nell'anima: fa quella dimenticar tristezza e angoscia, e dalle letizia e confortala a cercare di sottil cosa, e dalle sollecitudine e ardimento, e non le lascia sentir dolor nè fatica. È dunque conveniente ad ogni età, ad ogni tempo e in ogni regione, se preso sarà secondo la forza e consuetudine del beitore, e secondo che la natura potrà soffrire. L'operazion del vino non adopera in un modo ne' vecchi e ne' giovani, e negli adolescenti e fanciulli. Ne' vecchi in verità è secondo medicina, imperocchè 'l calor del vino alla lor frigidità repugna. A' giovani è secondo cibo, imperocchè la natura sua è simile alla natura del giovane: agli adolescenti e fanciulli è cibo e medicina: imperocchè, avvegnachè 'l calor natural loro sia forte sostanzialmente, nientedimeno non è in perfezione per l'abbondanza della loro umidità, ed imperò quindi il vino al natural calor loro dà accrescimento e nutrimento, e disecca la loro umidità, onde è medicina. Ed imperò è da sapere, che nel Verno e nella fredda regione si conviene il vin pretto: la State e nella calda regione il vino molto innacquato di necessità si conviene: imperocchè i corpi rifrigera ed inumidisce, per l'acqua che v'è mischiata. Resiste ancora al calor dell'aria, acciocchè non faccia i corpi caldi e secchi, e porta velocemente

il cibo con la sua sottilità a' membri di tutto 'l corpo. È adunque contra due cagioni contrarie ajutativo, imperocchè egli scalda i corpi freddi e disecca gli umori naturalmente: infredda i caldi ed inumidisce i secchi accidentalmente, imperocchè con la sua sottilità e perforazione l'acqua reca a' membri, quando necessità hanno di rifrigerare e d'inumidire. La diversità del vino generalmente è in tre maniere: il ricente d'un anno, il vecchio di quattro anni, ed oltre il mezzano di due anni ovvero tre. Il ricente è caldo nel primo grado, onde s'appartiene alla freddezza e umidità, ed imperò più nutritivo è, che gli altri, e mali umori genera e non pensati sogni, e ventosità dello stomaco e degl' intestini: onde Galeno: il vino, qualunque ricente sarà, non ha forza di menare il cibo per lo corpo, nè di provocar l'orina: onde si conviene agli abbienti fredda e umida natura da quel guardarsi. Ed imperò, se necessità sarà, eleggasi il vin chiarissimo o acquoso per lungo tempo del tino tratto. Ma il vecchio vino caldo e secco è in terzo grado, e alcuna cosa d'amaritudine ha. Questo vino poco nutrica, al capo tosto saglie e la mente percuote per l'acutezza del suo pugnere, massimamente se di quello molto si beva, e a quello poca acqua si mischi. Ed imperò guardinsi da quello quegli, che hanno deboli nerbi, e che hanno i sentimenti acuti, imperocchè grande

nocimento a loro presta, s'egli non avessono molta umidità ne'lor corpi, la qual resista: onde Galeno dice: molto è il vin vecchio conveniente a quegli, ne' cui vasi moltitudine d'umori crudi è ragunata. Ma il vino mezzano è buono perch'è temperato, e questo è caldo e secco nel secondo grado, ed imperò questo vino s'elegga, ed il vecchissimo si dispregi. Simigliantemente il nuovo, infino che non è restato di bollire, e che la materia terrestra al suo natural luogo non è discesa, e l'aereo al suo natural luogo, cioè alle parti di sopra non è salito, sì che il liquor suo chiarissimo, mondificato e lucidissimo apparisca. Ed imperò da sapere è, che il colore, il sapore, l'odore e il livore, la debolezza e la fortezza diversificano il vino nella sua qualità e operazione. E il colore in quattro modi generalmente, cioè bianco e nero, che sono semplici, e rosso e aureo, i quali son composti da questi: e sono altri colori intra questi, cioè glauco e roseo, i quali sono intra 'l rosso e 'l bianco: e 'l pallido e 'l suppallido, i quali sono intra l'aureo e 'l citrino, i quali tutti in questo modo si generano. Il vino fatto dell'uve bianche, prima è bianco per l'acquosità e crudità, e per mancamento del suo calor naturale: ma quando alquanto invecchierà e un anno passerà, il calor suo s'accresce e la sua umidità è menomata, e fassi di colore subalbido, cioè sotto bianco. Che se più in-

vecchierà, che passi due anni, molto più il calor suo s'accresce e la sua umidità si menoma, e fassi il color suo pallido. Se ancora sarà più vecchio, che passi quattr'anni e la sua digestione compia, e naturalmente la caldezza in istato sarà venuta, il color suo sarà citrino. Similmente il vino delle rosse uve fatto, quando nel principio ancora è crudo e 'l suo calor mancherà, il colore avrà a bianchezza vicino: ma quando passerà un anno, confortasi il calore e la digestion sua, e fassi il color rosato. E se passi due anni e compia la sua digestione e virtù, color rosso avrà. Ma se 'l vin sarà d'uve nere, nel principio è nerissimo e oscuro per la parte terrestra signoreggiante in lui, e per mancamento del suo calore e digestione. Se passerà un anno, il suo calore e digestion si conforta, e discende la natura terrestra al suo luogo, e incominciasi a chiarificare, e fassi intra 'l rosso e 'l nero, mezzano. E se passerà due anni, e 'l calor suo compia la sua perfezione e digestione, e discenda il terrestro alle parti di sotto e fia chiarificato, fassi di rosso colore. Manifestamente dunque intendiamo il vin bianco e 'l nero esser meno acconci e meno convenevoli che tutti gli altri, ma il bianco più che 'l nero ha umidità e acquosità: il nero ha terrestrità e grossezza. La diversità del vino è per lo sapore: imperocchè altro è dolce, altro pontico, cioè brusco: altro sciocco, altro potente. Il dol-

te è caldo nel secondo grado, secco nel primo, alquanto ha d'umidità, onde è grosso e non lodevole nella sua operazione, se non perchè 'l ventre purga: imperocchè in ogni cosa dolce è virtù purgativa e colativa. Il qual vino, se alcuna cosa trova che alla sua operazion sia contraria, ed è costretto ad accostarglisi, scaldasi e bolle, e sale alla parte di sopra dello stomaco, e in collerici umori si converte: sete genera e ventosità eufiativa, e oppilazion nel fegato e nella milza, e la pietra nelle reni cria, e massimamente se i membri troverà apparecchiati a cotali passioni, ovvero la digestiva virtù debole. E imperò guardinsi da quello quegli, ne' quali la grossa e umida natura signoreggia, imperocchè per la sua grossezza agevolmente le sottili vene del fegato oppila: ma al polmone non nuoce, imperocchè non passa a quello, se non quello che di quello è il più sottile, imperocchè le vene del polmone, che sono molto ampie, oppilar non può. Ma quando il vin dolce ha rossezza e chiarezza, e bevuto sarà quanto si conviene, e secondo che alla natura basta, conveniente è a quegli che da infermità si lieva, e a cui è necessaria moltitudine di nutrimento. Ma il vin brusco, il quale acerbo è detto, è più duro, più chiaro e più grave, e più tardi si digestisce, e le vene più malagevolmente passa che 'l dolce, imperocchè 'l dolce più caldo è, e più accettevole sapore ha. Ma

il pontico e terrestre ha aspro sapore, onde è malagevole a passar le vene, nè non provoca la digestion nè il sudore, dunque non buono sangue genera, il ventre e gl' intestini conforta. Il vino sciocco migliore è che 'l brusco, imperocchè è temperato a comparazion del brusco, onde è conveniente a quegli che hanno calda complessione, e massimamente allo stomaco, ma poco nutrica e tosto l'orina commuove. Il vino potentissimo è di tutte cose più caldo e di più forte operazione, e tosto al capo sale, e bollire e scaldar fa l'umidità del corpo: onde il fummo salente dallo stomaco nuoce al celabro, e la mente percuote. Necessario è dunque si guardino gli abbienti calde complessioni, se non sia molto innacquato, e quanto si conviene si prenda, e secondo che si conviene all' etadi e alle regioni e consuetudini, si loderà: imperocchè i grossi umori dissolve, e le vie delle vene dalla putredine mondifica, e 'l sangue chiarifica. Ma a' vecchi e a coloro che alla loro età s'avvicinano, per lo ragunamento della superfluità ne' lor corpi, è cotal vino ottimo, massimamente se sarà vicino alla purità, imperocchè il lor calore conforta, e dissolve l'abbondanza de' crudi umori. Confassi anche a quegli, a' quali grossi umori e crudi ragunati saranno. La diversità del vino per lo liquore è, imperocchè o è sottile acquoso ovvero terrestre grosso ovvero mezzano. Ma il vino sottile

acquoso sempre si trova con bianchezza e chiarezza, onde agevolmente nello stomaco si smaltisce e passa le vene. L'orina provoca, e imperò è utile a' febbricitanti, imperocchè non fortemente riscalda, e la mente non percuote, niuno anche al celabro ovvero a' nerbi fa nocimento: e se non sarà innacquato, sarà migliore, e massimamente a sottigliare la sete. Il vino terrestre e grosso, è contrario al sottile acquoso, onde lo stomaco grava, imperocchè duro è alla digestione e malagevole a passar per le vene: l'orina non provoca, e tardi al capo sale per la sua gravezza e grossezza, e imperò non agevolmente inebbria. Ancora alcuno vino è odorifero, il quale va tosto al sentimento odorabile, che sta nella pellicola del cerebro, per la sua leggerezza. Alcuno è di neuno odore, per la grossezza e gravità sua, e alcuno è d'odore orribile. Il vino odorifero il suo liquore significa esser temperato e sottile, d'ogni bruttura mondificato e al tutto digesto: onde chiaro sangue genera, lodevole e mondo, ed è del cuore confortativo, e l'anima letifica. La tristezza e angoscia caccia, imperocchè mondifica il sangue da cosa putrida, la qual sia nel cuore. E imperò cotal vino ad ogni età e complessione è conveniente, se si prende secondo che si conviene, e che la natura sostiene. E anche muta il vizio dell'anima in virtù, imperocchè la rivolge da impiatà a piatà, dall' avarizia a larghezza,

dalla superbia in umiltà, dalla pigrezza in sollecitudine, di paura in ardire, dalla mattezza in facondità, ed in astuzia ed ingegno: ma questo si fa, quando temperatamente, siccome si conviene, si bee. Ma se insino all'ebrietà si bea, generasi a' sopraddetti in contrario, imperocchè l'ebbrezza della ragionevole anima il lume spegne, onde permane il capo, siccome la nave in mare, senza governatore, e siccome la milizia senza rettore. Il vino di neuno odore, dimostra della sua fummosità la grossezza e gravità e indigestibilità, e imperò è di non lodevole nutrimento, e genera sangue grosso e fummo torbido e oscuro, e imperò si fa cagion di tristezza, ma non tosto al capo sale. Il vino, grave e orribile odore avente, è pessimo, imperocchè per orribilità del suo odore e gravità, al cerebro nuoce e la mente percuote, e a' nervi e alle pellicole del celabro lesion fa, e genera pessimo sangue, e massimamente se è brusco.

TAVOLA

DE' CAPITOLI

CONTENUTI IN QUESTO PRIMO VOLUME.

LIBRO PRIMO.

LIBRO SECONDO.

LIBRO TERZO.

LIBRO QUARTO.

		ERRORI	CORREZIONI
P. xxx	l. 20	vita	villa
13	4	piantare	piante
51	15	si	sì
51	26	porre	riporre
53	30	perchè	poichè
81	32	rame	ramo
87	21	soddezza	sodezza
93	15	e vecchia	è vecchia
197	14	simiglianti	simigliante
217	16	Aristotite	Aristotile
249	9	lorostendono	loro si stendono
253	27	am	ma
299	8	concimenti	nocimenti
320	24	immolata	immollata
340	21	gialle	galle